









SEPTIEMBRE 2016 \$40 MEX \$2.50 US \$3.50 CAN



DON ARTURO & ARTURO GILIO

DE LA TRADICIONAL GANADERÍA AL MUNDO DEL ENTRETENIMIENTO,
PADRE E HIJO COMPARTEN LA PASIÓN POR LOS NEGOCIOS

LORDS OF THE GRILL: VICENTE REVUELTA, ALEJANDRO MARTÍNEZ, JORGE TORRES Y ENRIQUE GILIO

telcel.



POR FORMAR PARTE DEL



PRESENTADO POR

VINOTECA.

iYa hemos escuchado tu opinión! Tu elección reconocerá a **#TheMostPopular** y **#RevelaciónDelAño**

Ahora es momento de conocer la opinión de los expertos culinarios, y eso lo haremos a través del:

Top of the Top







¿QUÉ ES EL TOP OF THE TOP?

Si en algo son expertos los líderes de los Top Restaurants, es en comida y servicio. Por ello sus establecimientos pertenecen a esta exclusiva lista, donde uno de los beneficios que obtienen es la posibilidad de seleccionar a los que consideren los 10 mejores restaurantes de la región, esta elección se convierte en nuestro Top of the Top.

TOP OF THE TOP=

Selección de restauranteros + Opinión de invitados VIP + Validación por Consejo PRC 2016

¿CÓMO SE SELECCIONA?

Como una forma de reconocer y celebrar a los Top Restaurants, se llevó a cabo un cocktail especial para ellos, donde disfrutaron de una agradable noche y tuvieron la oportunidad de hacer su elección. Por medio de un sistema electrónico, cada uno de los 52 restauranteros y un selecto grupo de 10 invitados VIP nos compartieron su exclusiva decisión. Nuestro equipo editorial se encargó de hacer el recuento para poder obtener el listado definitivo. Finalmente, el Consejo PRC 2016, conformado por el reconocido Chef Homero Arras; la experta en educación gastronómica, Nina Eraña; y la Directora Ejecutiva de PLAYERS of life Torreón, Alexis Navarro, validaron la resolución.

¿CUÁNDO CONOCEREMOS LA LISTA?

En nuestra edición impresa de agosto te mostramos el listado de los **Top Restaurants** por orden alfabético. En la próxima edición de octubre publicaremos el listado en orden de popularidad en que los lectores los eligieron; y el **Top of the Top**, la selección de los mejores 10 restaurantes de la región según los expertos. Además, abriremos un espacio en nuestra página web donde podrás encontrar ésta y más información, convirtiéndose en el sitio que será tu referente por excelencia para decidir en dónde comer.

¡ESPERA LOS RESULTADOS! #PRC2016









¡No te quedes sin señal

CAMBIATE

a la mejor Red!

Planes telcel Max Sin Limite

MINUTOS Y MENSAJES'

SIN LIMITE
en México, E.U.A. y Canadá





(no incluye servicio de voz en aplicaciones)

Equipo Incluido a 24 meses



Telcel la mejor Red







LG Q10

Plantelcel

Max Sin Limite
5000

\$499 at mes
Incluye 5000 MB y

Claro-video 3



\$599 al mes
Incluye 6000 MB y
Claro-video

LG X Screen



LG Stylus 2

Plantelcel

Max Sin Limite
7000

\$799 at mes
Incluye 7000 MB y

Claro-video³

Trae tu equipo y te regalamos HASTA 6 MESES*

Además, si escoges **Smartphones** con Pago Inicial, llévatelos **a plazos** con cargo a tu factura Telcel.

1. Los minutos y Mensajes de Texto (SMS) incluidos aplicarn para llamar o enviar Mensajes de Texto (SMS) con destino a México, E.U.A. y Canadá, estando dentro de México, E.U.A. o Canadá. El uso de los servicios de voz, SMS y WhatsApp® "ilimitados acto adicional de datos en el servicio de acceso a Internet para los servicios de las aplicaciones denominadas facebook" y Tivitter", acis acebook "provinter" y WhatsApp® "est imitado a 2,000 Megabytes-MB (para uso conjuntos e indistintos entres las aplicaciones oficiales señaladada). Al término de los 2,000 MB incluidos y, al término de éstos, bajo demanda conforme al costo por MB establecido en el plan. El uso de los aplicaciones oficiales y sitios en internet de las redes sociales y mensajería instantánea señaladas será debitado de los MB incluidos y, al término de éstos, bajo demanda conforme al costo por MB establecido en el plan. El uso de las aplicaciones forcades y wente en la palicaciones oficiales y sitios en internet de las redes sociales y mensajería instantánea señaladas será debitado de los MB incluidos y, al término de éstos, bajo demanda conforme al costo por MB establecido en el plan. El uso de las aplicaciones oficiales y organizado de fotos, así como la reproducició no como la reprodució de facebook." (incluye los dominios www.trieter.com y m.twitter.com y m.t



TODO EL PODER DEL

VELOCISMO

50 100 Y 200 X EGAS



La tarifa pronto pago aplica dentro de los primeros 5 días del mes. Contrata gratis pagando \$100 como anticipo a tu primera mensualidad. Para disfrutar de los beneficios de los canales HD es necesario contar con TV preparada para Alta Definición, tener un convertidor avanzado HD de Megacable y pagar \$100 de contratación. Promociones válidas para servicios residenciales, con compromiso de permanencia de 6 meses, en caso de cancelación anticipada el suscriptor deberá cubrir el monto total de las mensualidades pendientes. Vigencia de la promoción al 31 de agosto de 2016





CARTA EDITORIAL EDICIÓN 126 / SEPTIEMBRE 2016



Fotografías por Marinés Carrillo

odo amante del estilo de vida, sabe que el placer de una buena comida no tiene comparación. Es por eso que este mes te traemos nuestro ya tradicional especial del Buen Comer. Te invitamos a descubrir una selección de restaurantes de gran calidad por su oferta de alimentos y servicio excepcional. Además, te presentamos a los grandes amantes de la parrilla, que en la sección Lords of the Grill nos comparten una deliciosa receta.

Por si fuera poco, en portada nos engalanamos con la presencia de Don Arturo y Arturo Gilio, multifacéticos empresarios, quienes nos comparten su historia de éxito en una exclusiva entrevista.

Por último, queremos agradecer tu apoyo en la edición 2016 de los PLAYERS' Restaurant's Choice, de nuevo logramos romper récord con más de 10 mil participantes en la elección virtual. Espera en octubre los resultados y el micrositio que preparamos especialmente para ti, el cual será tu nuevo referente para encontrar el lugar ideal y disfrutar de una agradable comida. ♥

PLAYERS

TORREÓN_

DIRECTOR EJECUTIVO

Alexis Navarro @: alexis.navarro@playersoflife.com

GERENTE COMERCIAL

Raúl Ontiveros **e:** raul.ontiveros@playersoflife.com

EJECUTIVA COMERCIAL

Cristina Campos e: cristina.campos@playersoflife.com

GERENTE EDITORIAL

Benito Arguijo e: benito.arguijo@playersoflife.com

GERENTE DE DISEÑO

Mayra Manzanera **e:** mayra.manzanera@playersoflife.com

GERENTE EDITORIAL DIGITAL

Gerardo Montes e: gerardo.montes@playersoflife.com

GERENTE DE DISEÑO DIGITAL

Salma Salum e: salma.salum@playersoflife.com

COORDINADORA DE MERCADOTENCIA

Pamela Tirado e: pamela.tirado@grupoplayers.com.mx

ASISTENTE ADMINISTRATIVA DE CRÉDITO Y COBRANZA

Griselda Woo Escamilla e: griselda.woo@charmlife.com

ASISTENTE ADMINISTRATIVA

Mariana Sánchez e: mariana.sanchez@playersoflife.com

FOTOGRAFÍA

Edmundo Isais Fotografía

FOTOGRAFÍA SOCIALES

Claudia García

LOGÍSTICA



CONFIABLE, INTRÉPIDO, TECNOLOGÍA INTUITIVA.



DIRECTORIO CORPORATIVO

DIRECCIÓN **GENERAL**

Maurice Collier de la Marliere e: maurice.collier@grupoplayers.com.mx

9 @MauriceCollier Aleiandro Martínez Filizola e: alejandro.martinez@grupoplayers.com.mx

@ @AlexMtzFili

EDITORIAL

DIRECCIÓN EDITORIAL Y DIGITAL

Victor Blankense
e; victor@grupoplayers.com.mx

GERENCIA EDITORIAL PRINT

Ana Cristina Sánchez
e; cristina.sanchez@grupoplayers.com.mx

GERENCIA EDITORIAL DIGITAL

Yovanna García e: yovanna.garcia@grupoplayers.com.mx

ESTRATEGA DE REDES SOCIALES

Armando Castañón e: armando.castanon@grupoplayers.com.mx

DISEÑO

GERENCIA DE DISEÑO

Edgar Esparza e: edgar.esparza@grupoplayers.com.mx

GERENCIA DE DISEÑO MARKETING

Fernanda Lazalde
e; fernanda.lazalde@grupoplayers.com.mx

ADMINISTRACIÓN

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

Adriana Martínez e: adriana.martinez@grupoplayers.com.mx

SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA

Erika Vargas e: erika.vargas@grupoplayers.com.mx

MECADOTECNIA

GERENCIA DE MERCADOTECNIA

Harumi Esparza
e: harumi.esparza@grupoplayers.com.mx

MEDIOS DIGITALES

GERENCIA DE MEDIOS DIGITALES

e: iveth.ramos@grupoplayers.com.mx

COMERCIAL

DIRECCIÓN COMERCIAL

Alejandro Flores
e; alejandro.flores@grupoplayers.com.mx

RECURSOS HUMANOS

COORDINACIÓN DE RECURSOS HUMANOS

e: giovanna.alanis@grupoplayers.com.mx

PLAYERS EN MÉXICO

CORPORATIVO

Tels: (871) 192 34 34, (871) 192 47 67, (871) 228 00 30 y 31 Av. Ocampo 240 ote. Col. Centro 27000 Torreón, Coahuila

MONTERREY

Tels: (81) 1522 0536 / 37 Iza Business Center Plaza O2 Vasconcelos Av. Vasconcelos 150 ote. Col. del Valle San Pedro Garza García Nuevo León

GUADALAJARA

Tels: (33) 80.00.06.10 Iza BC Skalia

Av. De los Empresarios 135, Col. Puerta de Hierro Zapopan, Jalisco

Tels: (477) 788 21 00 Blvd. Calzada de los Héroes 708 La Martinica, León, Guanajuato www.am.com.mx

REPRESENTACIONES **DE VENTAS**

CIUDAD DE MÉXICO

Fernando Castro e; fernando.castro@grupoplayers.com.mx Tel: (55) 5260 0906 Cel: (045) 871 126 0224

Marianne Bahnsen e: marianne@playersoflife.com

Cel: (99) 8845 3642



PLAYERS of life. Marca Registrada. Año 11 No. 126. Fecha de publicación: 1 de septembre de 2016. Revista mensual, editada, publicada y distribuida por Grupo PLAYERS. Av. Ocampo 240 ote., Col. Centro, 27000 Torreón, Coàniula. México. Editor responsable: Ana Cristina Sánchar: Hinostroza. Reserva de derechos 04-2009-092408373300-001. Reserva de tritula INDALTIOR: 04-2012-053009517000-010. Certificado de Licitud de Tillulo, Contenido: 15631. Tillulo de Registro de Marca: 1005404. Publicación inscriba al Padrón Nacional de Medicis Impressos Impress a em México. Grupo PLAYERS investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza de la publicidad y ofertas relacionadas con los mismos. Cada uno de Jos colaboradores es responsable directo de la información que facilita para ser publicidad. Todas las colaboraciones reciben corrección de estilo. Prohibida su reproducción parcial o total.IMPRESA EN MÉXICO - PRINTED IN MÉXICO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. ALL RIGHTS RESERVED.

www.playersoflife.com

PUNTO DE VENTA

















IVITANOS CUBRIR TUS EVENTOS

ESCRIBE

eventos.tor@playersoflife.com

LLAMA

(871) 192.34.34

DISFRUTA

www.playersoflife.com



Estrena un **BMW Serie 3** desde **\$270,000*** pesos y no pagues más durante 18 meses. Al finalizar el contrato elige sobre las siguientes opciones:







REFINANCIARLO



LIQUIDARLO

Surman Motors

Blvd. Independencia s/n Esq. Río Álamos Col. Magdalenas Torreón, Coah. Tel: 749.40.00



CAT PROMEDIO 1.5% Sin IVA. Calculado al 1 de agosto de 2016. Para fines informativos y de comparación. *Aplica a BMW 320iA Aut (2017). Válido con 50% de enganche, plazo a 18 meses y pago del seguro de contado. Para mayores informes de comisiones, contrataciones y beneficios del producto, consultar: bmwfs.com.mx. Producto emitido por BMW FINANCIAL SERVICES DE MEXICO, S.A. de C.V. SOFOM. E.N.R., que para su constitución y operación con tal carácter no requiere autorización de la SHCP, sujeta a supervisión de la CNBV. Sujeto a aprobación de crédito. Vigencia al 30 de septiembre de 2016. La marca BMW y sus logotipos son marcas registradas de BMW AG y se encuentran licenciadas a favor de BMW de México, S.A. de C.V. Imágenes únicamente ilustrativas. Verifica con tu Distribuidor Autorizado los equipamientos disponibles.

EDICIÓN 126 / SEPTIEMBRE 2016

56 SAZÓN 57 **BIMBO** 57 58 HERDEZ 58 **GRUMA** 59 **GAMESA** 59 60 DEL VALLE 60 JUMEX

DE MÉXICO

- **GRUPO LALA**
- LA COSTEÑA
- PILGRIMS MÉXICO 61
- SUKARNE

70 BUEN COMER

- 72 **BISTRO**
 - RINCÓN DEL BIFE 74
 - 76 **GARUFA**

 - 78 NICANOR
- 80 ÁGUILA Y SOL
- 82 BALDORIA TONY ROMA'S 84
- EL AGAVE 86
- DOWNTOWN

88

90 #ELBARDEALADO 92

LA BIKINA



62 LORDS OF THE GRILL

JORGE TORRES BERNAL

ALEJANDRO MARTÍNEZ

VICENTE REVUELTA

ENRIQUE GILIO

66

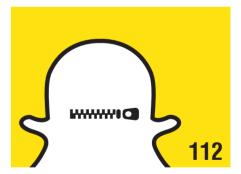
16 **SPOTLIGHTS** Orgullosos laguneros, hombres y mujeres líderes en su ramo profesional y empresarial



DELICATESSEN Sabor a agave

ESTILO & GENTLEMAN Autumn '16

SPORT FASHION Tennis FW16



ADVANCE Nuevo com Nuevo corredor gastronómico

112 CONEXIÓN CREATIVA Mensajes autodestructibles

120 VITAL Saber comer



Conexión por Fibra Óptica

690 6000



Ellos son algunos expertos que participan en nuestra revista



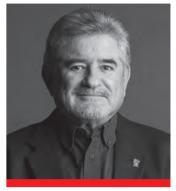
ROBERTO GONZÁLEZ Co-Founder Plexiz.com Inbound Marketing ral@plexiz.com s ral.ma



LUIS ORTIZ Managing Partner en London Cosulting Group. ■ luis.ortiz@londoncg.net
■ @ luis.ortiz@londoncg.net



GUILLERMO DÍAZ Subdirector Productos de Capacitación y Banca Electrónica en Banco Monex, SA.



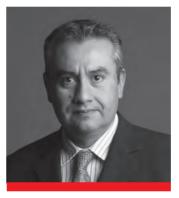
FERNANDO GONZÁLEZ Ha publicado varios libros históricos: 25 años Campestre Torreón (1992); La memoria, 100 años de Torreón (2008); Cuéntame tu historia en la historia de Torreón (2009), y Sociedad Cooperativa Agrope-cuaria de la Comarca Lagunera, 50 años (2012).



LILIANA ACUÑA Cirujano Dentista (UA de C, Unidad Torreón), con Diplomado en Odontología Integral (Universidad de Nuevo León).



CARLOS G. RAMIREZ Abogado y Perito Valuador. Catedrático en la Universidad Iberoamericana Torreón. ■ @cgramir



EDGAR TEJADA Asesor Financiero Independiente. Fundador de Finances Security & Saving. www.finsesa.com f/finsesaasesores **■** @edgartejadamx



LUCIA RODRÍGUEZ Viajes Le Grand. www.viajeslegrand.com f /viajeslegrand



FERNANDO VILLA Consultor de Tecnología en V2 Consultores. @villancikos



Director del Instituto para la Mejora de las Actitudes. Capacitador certificado. meioratuactitud@hotmail.com





ALEJANDRO JUAN MARCOS Licenciado en Creación y Desarrollo de Empresas. Comercio de equipo médico y laboratorio. Babson College Entrepreneur Development Experience.



RUDY JOFFROY Creative Dreams. www.creativedreams.mx ■ @ElefanteRosaMx **f**/creativedreamsmx

Queremos saber lo que más te gusta de nuestra edición, manda tus comentarios o sugerencias a editorial@players oflife.com









MATRIZ

Diagonal Las Fuentes 92 Col. Villas La Merced.

T. (871) 763-8080

LA MARINA

Calzada Abastos 333 Int. 2025 Col. Estrella.

T. (871) 747-9705

LA 12

Mariano López Ortíz #1420 Nte. Col. Centro

T. (871) 793-1237

www.comercializadorasaulo.com.mx n.



f Comercializadora Saulo

Las personalidades más destacadas de la región

28 **HISTORIAS** DE ÉXITO DON ARTURO Y **ARTURO GILIO**

Padre e hijo comparten la pasión por los negocios y la tauromaquia.















XAVIER GURZA

BRENDA LUNA



Espera la nueva generación Buick GMC 2017. Mejor tecnología, seguridad y elegancia.



COL. CENTRO, GÓMEZ PALACIO, DGO. TEL: 175 0218 Y 175 0228













Una charla universitaria sobre la agricultura y la tendencia de la población a producir sus propios alimentos, llevó a Nacho a idear un negocio basado en huertos familiares equipados con tecnología de vanguardia. Tras el éxito obtenido con éstos y con mucha oportunidad de crecimiento por delante, comenzó con la instalación de muros verdes de todo tipo y para cualquier ambientación, naturales o artificiales, y con sistemas de riego automatizados que dan vida al espacio. Es gracias a esta innovadora propuesta, que el trabajo de El Huertito ha llamado la atención de restaurantes, hoteles, hospitales, centros nocturnos y fraccionamientos, no solamente de la región, sino del país entero.

¿Por qué instalar un muro verde?

Más que una tendencia, es una conciencia que estamos despertando en la comunidad sobre la necesidad de áreas verdes en el mundo; con el crecimiento de las ciudades cada vez más acelerado, este tipo de espacios son menores. Un muro artificial, por ejemplo, otorga un ambiente más cómodo y se adapta a lugares que no pueden tener un correcto mantenimiento.

¿Qué otras instalaciones realizan en El Huertito?

Contamos con una amplia variedad de productos para áreas verdes y diseño de jardines como macetas de fibra de vidrio y madera, pasto, árboles, plantas de ornatos, piedras para decoración, sistema de riego y malla-sombras urbanas. Dentro del área agrícola tenemos diseño e instalación de casa-sombras, invernaderos, sistemas de riego de vanguardia, asesoría para producción de cultivos, insumos y accesorios para la agricultura intensiva.

¿Quiénes son tus principales clientes?

No tenemos un tipo de clientes en específico, va dirigido a quien desee dar a su espacio un poco de vida, hemos instalado en todo tipo de lugares, desde oficinas hasta centros nocturnos. Es muy importante para nosotros que los diseñadores de interiores y arquitectos nos conozcan, para que a la hora de

diseñar y proponer un espacio a su cliente, ofrezcan esta opción. Actualmente nuestro trabajo lo pueden ver en lugares renombrados de la región como Sr. Kimono, Fortana, Santo Diablo, Sanatorio Español, Bécquer y Mato Grosso, por mencionar algunos.

¿De qué manera apoya este negocio a la región?

Como te comentaba, la tendencia es traer la naturaleza a zonas urbanas, inculcamos en la gente no olvidar las plantas al momento de modernizar un espacio. Además sabemos que las personas no siempre tienen tiempo de atender otros seres vivos, por lo que les brindamos la opción de muros artificiales, lo cual psicológicamente es muy favorable.

Ya me convenciste, quiero instalar un muro verde ¿qué sique?

Tenemos un gran equipo en la empresa que visitará el lugar donde desees instalarlo. Tú decides si quieres uno artificial o natural. Si es natural tomaremos en cuenta el interior o exterior para decidir el tipo de plantas, posteriormente se realizan propuestas con diseños en la computadora para que el cliente elija el que más le guste. Si es artificial se revisa la pared y se decide si incluirá alguna lámina de madera o irá sobre el muro directo; se muestran las diferentes variedades para finalizar con el diseño computarizado y su elección. ♥

Beneficios de instalar un muro verde natural

- Bajan hasta cinco grados la temperatura, hace al edificio más hermético de forma que se usan menos aparatos de clima
- Reducen los ruidos excesivos hasta 10 desniveles
- Aportan al cambio de gases de efecto invernadero por oxígeno limpio
- Disminuye los niveles de estrés
- Otorga plusvalía a tu edificio, dándole un toque sofisticado y estético

"La tendencia es traer la naturaleza a zonas urbanas, inculcamos en la gente no olvidar las plantas al momento de modernizar un espacio"



ENRIQUE GONZÁLEZ OLVERA

EL COMUNICADOR DE LAS GRANDES DECISIONES

Bien dicen que en la vida hay que saber tomar decisiones, y eso es precisamente lo que caracteriza la carrera de Enrique González, un lagunero que se ha dirigido acertadamente en su camino al éxito profesional.

Comunicólogo por la Ibero Torreón, tuvimos la fortuna de contactarlo en sus pocos días de visita en la región con motivo del aniversario de sus padres. "PLAYERS ya es conocida en Nueva York", me avisa. Y es que su estadía en la región era tan corta que la gente del Corporativo de Univisión en la Gran Manzana tuvo que acelerar el proceso y autorizar la entrevista al ganador de dos Premios EMMY.

Platícanos Enrique, ¿qué puesto desempeñas actualmente en Univisión?

Soy presentador de deportes, reportero y conductor en Univisión Houston. Pertenezco a la cadena número uno en español en Estados Unidos, es como hablar de Televisa en México, es la de mayor credibilidad con los hispanos del otro lado.

Retrocedamos un poco, ¿por qué decides estudiar la carrera de Comunicación?

Fue una decisión difícil, tengo un primo que trabajó con Juan Gabriel como Ingeniero de Sonido y buscando algo similar empecé en Ingeniería Electrónica en el Tecnológico de La Laguna; sin embargo, después de un semestre descubrí que el álgebra (risas) no era para mí y cambié mi camino a la Ibero Torreón, me encantó el plan de estudios y pude conseguir beca gracias al basquetbol.

Te gradúas y a trabajar.

¡Claro!, en agosto del 94 me encontraba en un laboratorio de la universidad y supe que tenía que poner manos a la obra. La situación económica era difícil, de manera que me arranqué a Canal 9 de Multimedios a pedir una oportunidad en lo que fuera. Afortunadamente Víctor Hugo Hernández, Director de Noticias del canal en aquella época, me otorgó la oportunidad como reportero de nota roja. Te comento que mi primer día hice dos notas y me dijeron que eso no era para mí, al otro día regresé con 14 y jamás me soltaron, incluso me hice cargo de *Monitor Gudadano*, un programa orientado a apoyar a gente humilde y personas con discapacidad.

¿Es complicado ser reportero de nota roja en la región?

Muy dificil, de hecho renuncié a mi trabajo porque me volví insensible, dejé de sentir por ver tantos muertos, y eso era terrible. Así que me puse a trabajar como Productor de Noticias de OIR Laguna por invitación de Paco Javier Flores; sin embargo seguí inquieto y me fui a Ciudad Juárez, tengo familia allá, aproveché y le pedí una oportunidad a mi primo con Juan Gabriel, él ya estaba en Miami y me dijo: "Primero hazte famoso en tu ciudad y veremos", con esa idea me puse a repartir solicitudes a los diferentes medios de comunicación de la ciudad, el único donde no me recibieron fue Televisa, no pasé del guardia, ni hablar.

¿Te volviste famoso?

Viendo un día la Torre de Hipermart ya de regreso en Torreón, le propuse a Paco Javier hacer un maratón de 102 horas y 7 minutos arriba, la estación era 102.7, con el objetivo de ayudar a niños. Tras muchos problemas, sacamos adelante el proyecto y logramos el cometido principal, la gente de La Laguna se volcó en apoyo, y aún lo considero uno de los eventos más importantes de mi vida y de la región. A fin de cuentas nos pidieron renunciar "por trabajar de más", imagínate. Pero ya mi nombre era conocido, "me volví famoso".

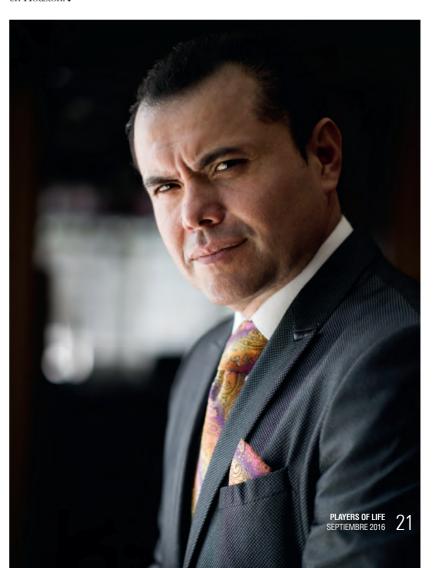
¿Cuándo y cómo llegó tu oportunidad en el periodismo deportivo?

Me hablaron de Televisa en Ciudad Juárez, me sacaron al azar. Yo no tenía trabajo, estaba a nada de firmar en el departamento de publicidad en Carta Blanca, hasta que me contrató Alejandro Cacho para hacerme cargo del área deportiva allá. Hicimos cosas muy positivas, fui premiado como Mejor Cronista Deportivo de la ciudad y comenzamos un proyecto llamado Televisa Deportes, el programa piloto fue en Juárez y funcionó tan bien que lo mandaron a la capital; en ese momento Alejandro me pidió irme con él a encabezar el proyecto, sin embargo mi trabajo ya llamaba la atención del otro lado de la frontera.

Comienza tu carrera en Univisión.

Decidí irme a El Paso a narrar futbol americano y basquetbol con los Mineros de UTEP, conocí a Don Haskins y viví momentos memorables. Después tuve que decidir otra vez entre Telemundo en Dallas o Univisión en Sacramento, decidí irme a California, ahí gané mi primer EMMY por el reportaje acerca de la lucha libre en los Estados Unidos. Posteriormente pasé a Houston y obtuve otro EMMY por el programa que produzco: *Acción Deportiva*. Pasé del mercado noventa y algo en El Paso, al 19 en Sacramento y al 4 en Houston.

Mi vida ha estado llena de decisiones, me prometí no regresarme a Torreón y he cumplido. No he alcanzado mis sueños, en verdad les digo que nunca dejen de aspirar a algo, si llega ese día estás acabado, no existen fronteras, los topes se los pone uno mismo







Mentalidad y juego corto que apasiona

Becada por la Universidad de Central Arkansas en Estados Unidos, Brenda González se encuentra en su último año de la carrera de Nutrición, con la intención de profesionalizar la pasión que comenzó desde que tenía cinco años: el golf.

Brenda muchas gracias por concedernos esta entrevista, ¿te qusta tu universidad?

Muchísimo, vivo en un pueblito cerca de Little Rock, hay muchos restaurantes pero no tantos centros nocturnos, es una de esas ciudades que giran alrededor de la universidad, además los campos quedan súper cerca.

Estás por terminar tu carrera, ¿en qué momento decidiste tomar en serio el deporte?

Como a los quince años comencé a hacerlo un estilo de vida, si deseas en verdad dedicarte a esto tienes que empezar a hablar con universidades e involucrarte con jugadores, es mucho trabajo pero vale la pena. Antes de graduarme de preparatoria firmé un año con la Universidad de Nueva Orleans.

¿Por qué el cambio a Central Arkansas?

Cuando vi que Pamela Ontiveros del Campestre Torreón se fue a Estados Unidos, me nació la tenía ilusión de irme, lo logré y fui a Nueva Orleans a cursar mi primer año de carrera. Al principio no estaba conforme ni con el entrenador ni con mis compañeras, decidí hacer el cambio y estoy muy feliz; todo el equipo tiene una misión similar a la mía, mi coach me entrena y apoya mucho, y me orienta en el aspecto profesional. No imagino una vida sin golf.

Platícanos cómo es un día en tu universidad.

Es muy pesado, amanezco a las 5:10 para comenzar mi *workout*; a las 7:30 salgo para ir a clase de ocho, a la una ya estoy entrenando. Se supone que solo podemos practicar cuatro horas diarias con el equipo, pero todas nos quedamos como hasta las 7 de la noche, cenamos, hacemos tarea y nos dormimos.

¿Cuánto practicas a la semana?

Cinco horas diarias durante cuatro días, unas 25 a 30 horas a la semana. La clave es no estar cansada, de lo contrario no aprovechas tu tiempo de entrenamiento.

¿Qué aspectos de tu juego han mejorado desde que estás en Estados Unidos?

Son dos vertientes diferentes: la mental y el juego corto, que es esencial para un buen golf; siempre le he pegado muy bien a la bola, de hecho mi coach me comenta que le pego increíble para no estar jugando con los profesionales. Hoy en día lo tengo muy bien dominado, mucha gente le ha comentado a mi papá que si tuviera un buen juego corto, nadie me podrá ganar.

¿Qué me dices del aspecto mental?

Estando en Arkansas me di cuenta que es un 80% del juego, nos ponen a leer muchos libros, hacemos actividades para fortalecerlo, platicamos qué hicimos mal en el campo y anotamos quince cosas que nos salieron bien, ya que nos orientan mucho a reconocer lo bueno.

¿Cómo está conformado tu equipo en la universidad y cómo es el sistema de competencia?

Somos dos mexicanas, dos suecas, dos coreanas y una americana. Las siete normalmente hacemos como cuatro rondas dependiendo del gusto de la coach, toma a quienes obtuvieron los mejores seores y están bien en lo mental, la verdad ahí no tiene problema porque todas somos muy disciplinadas. Al final de una competencia se cuentan los mejores cuatro del día y se suman las puntuaciones.

Pero ¿qué sigue al graduarte?

Empieza el Q-School; es la clasificación para la LPGA, son tres etapas y si la vas pasando puedes jugar el Symetra Tour o la LPGA.

✓





Pionera en lo que a organización de eventos se refiere en el norte de la República Mexiderna, Brenda nos comenta que nunca se imaginó llegar a este grado de popularidad entre la socialité lagunera, tras iniciar su negocio 17 años atrás en un pequeño local en el que solamente se dedicaba a la elaboración de sencillos arreglos.

espués de 17 años de intenso trabajo en el mundo de la decoración y la organización, Brenda Luna ha logrado consolidar su negocio a tal grado que es reconocida como la mejor coordinadora y decoradora de eventos de la Comarca Lagunera, y su trabajo se ha extendido a otras ciudades como Monterrey, Saltillo, Durango, Parras y Ciudad de México.

"Empecé organizando despedidas y bodas, sin embargo también he tenido la oportunidad de coordinar eventos para empresas locales, nacionales y trasnacionales muy importantes como Club Santos, agencias de automóviles y más".

Originaria de Torreón, Coahuila, esta importante organizadora de eventos siempre ha estado acostumbrada al trabajo, ya que desde pequeña vivió de cerca en el mundo de las artes gráficas. No obstante, su inquietud por la decoración la llevó a ambientar casas con motivos navideños, un exquisito gusto que surgió en ella de manera natural.

Con el tiempo fue dejando a un lado el trabajo de imprenta para dedicarse por completo a la decoración y cumplir uno de sus sueños: inició un negocio que vendía invitaciones, así surgió Elegance Papers, proyecto al cual le siguió la organización de eventos.

"Organizar bodas es una responsabilidad enorme, siempre estoy consciente, aunque suene trillado, de que estoy participando en uno de los días más importantes de la vida de mis clientes".

A pesar de su agitada vida laboral, Brenda Luna se da tiempo para conjugar su trabajo con sus hijos y esposo, pues sabe que tiene obligaciones y responsabilidades que cumplir como cualquier mamá y ama de casa.

"Me siento muy orgullosa de mí misma, de alcanzar todo lo que he planeado en mi vida. Soy una

mujer realizada, feliz y plena. Todo mi trabajo y esfuerzo ha sido posible gracias a las tres figuras más importantes de mi vida: Dios, mi padre y mi esposo".



BACKSTAGE

- Eventos organizados: Más de 3 mil
- · Evento más grande: Una boda con 1,500 asistentes
- · Presencia: Torreón, Monterrey, Saltillo, Durango, Parras y Ciudad de México

Lo que más me gusta es la llamada el lunes siguiente para agradecer el excelente evento, esos elogios que recibes te llenan de energía positiva"



XAVIER GURZA ESCUDERO

Fuerte impulsor del comercio automotriz en La Laguna

Por Fernando M. González Ruiz

avier nace el 13 de diciembre de 1900 en Durango, Dgo., hijo de Antonio Gurza López y Ana Josefa Escudero, quienes procrearon a sus hijos Rafael, Emilio, Miguel, Carmen, Ana, Rosa, José, Ignacio, Fernando, Xavier y Matilde. La familia se muda a la ciudad de México por los constantes problemas que vivían en medio de la Revolución, y cursa estudios básicos en el Colegio Franco Inglés, para posteriormente ir a los Estados Unidos a la Universidad de Notre Dame a estudiar Ingeniería Mecánica en 1917.

Cuando regresa a México, entra a trabajar a la Compañía El Águila, que vendía gasolina norteamericana. El gerente de esa empresa le dice que en Torreón la Agencia Ford que pertenecía a un señor Castrellón estaba a punto de quiebra, y Xavier invita a su hermano Fernando, que se dedicaba a la agricultura, para hacerse cargo de esa agencia. De 1934 a 1940 le llaman Agencia Ford Fernando y Xavier Gurza, hasta que en 1940 cambian la razón social a Distribuidora de Automóviles, SA de CV, y en 1991 le contraen el nombre a Dasa Ford, así trabaja hasta la fecha.

Casa el 20 de mayo de 1927 con la señorita Carmen Obregón y De León, con quien procrea a sus hijos Alfredo (+), Bernardo (+), Ana Josefa (+), Gabriel (+), Alejandro, Car-

men, Xavier y José Martín (+), de los cuales, Alfredo queda al frente de la Agencia Ford mientras que Bernardo atiende la Agencia Superautos que vendía las marcas Lincoln y Mercury. Distribuidora de Automóviles tenía su local en el Edificio Russek en Juárez y Colón, y Superautos estaba ubicada en Morelos y Degollado. Ya en 1957, la Ford cambia al bulevar Independencia 224 poniente, domicilio actual, y la Agencia Superautos cambia a su vez a Colón y Juárez, dejando el local a la nueva empresa Autos Especiales que vendía las marcas Taunus de Alemania, Anglia de Inglaterra y Versalles de Francia, automóviles distribuidos por Ford Motors México.

En 1960, el Presidente Adolfo López Mateos cancela la importación de autos extranjeros, lo que obliga a los hermanos Gurza a cerrar definitivamente Superautos y Autos Especiales, conservando únicamente Distribuidora de Automóviles con la marca Ford. A Xavier y Fernando les ofrecen la distribución de la marca Nash, pero al tener la Ford no podían manejarla, invitando a su cuñado Fernando Segura Cuoto a distribuir esa marca que permaneció poco tiempo en el mercado mexicano.

Los hermanos Gurza fueron fuertes impulsores del deporte como patrocinadores principalmente de torneos de golf, afición que practicaban todos los días, así como el

frontón de pala en casa de Fernando Rodríguez Rincón, practicándolo Xavier. Desde que estudió en los Estados Unidos se volvió muy aficionado al béisbol, acudiendo a los juegos de las grandes ligas cuando le era posible. Le gustaba la cacería de gansos y patos, eventualmente venado y hasta logró casualmente un oso. Era muy fervoroso y asiduo a misa en catedral todos los días: era bondadoso, sin exagerar con la gente humilde que se le acercaba y la ayudaba en lo posible sin ser visto. Le gustaba escuchar música clásica y su carácter era firme pero nunca grosero, muy recto en sus tratos al grado de que nunca lo vieron discutir con su hermano por desacuerdos.

Un hombre dedicado a su hogar y a su trabajo. Especialmente cariñoso con sus dos hijos menores, Xavier y José Martín, sus consentidos. A los 51 años, el día 24 de noviembre de 1952, Xavier Gurza Escudero muere víctima de un cáncer en el riñón, lo que conmueve a la sociedad lagunera. ❖



Fuente: Apuntes familiares y fotografía de Xavier Gurza Obregón.



Así lo ves. Así lo sientes.

Nuevo Audi A4 con 252 hp. El progreso de tus emociones.



#emocionesA4

Audi Center Laguna

Blvd. Independencia No. 220 Pte., Col. Centro, C.P. 27000, Torreón, Coah. Tel.: (871) 749 1500 www.audicenterlaguna.com.mx











Consulta equipamiento por versión.



DON ARTURO CK ARTURO GILIO

La pasión, el arte y el legado de dos empresarios laguneros

Por Luis Benito Arguijo Salmón Fotografías por Edmundo Isais

Hace exactamente 10 años, en septiembre de 2006, Don Arturo Gilio Rodríguez engalanaba la sexta edición de PLAYERS of life. En aquella ocasión nos platicaba sobre sus negocios en el sector agropecuario, su labor como consejero de diferentes organismos en la región y su ilusión de ser reconocido como un luchador incansable por el bienestar de la Comarca Lagunera. Fue precisamente en aquella charla en la que se asomaba la idea de un recinto que posicionara a la región como un referente en calidad y cantidad de espectáculos, dicho proyecto fue presentado por Arturo Gilio Hamdan, hijo de Don Arturo. Se planteó la idea de realizar un espacio multifuncional donde se pudieran albergar todo tipo de eventos: Coliseo Centenario.

A ocho años de vida de uno de los centros de espectáculos más importantes del norte de México y en el mes de su reinauguración tras aquel incidente del 26 de febrero del presente año, te presentamos una entrevista exclusiva con Don Arturo y Arturo Gilio.







EL RESURGIR DE UN GLADIADOR

Matador, muchas gracias por concedernos esta entrevista y felicidades por la próxima reinauguración del Coliseo Centenario, ¿cómo resumirías sus primeros ocho años?

Muchas gracias a ustedes. El proyecto fue pensado para corridas de toros y espectáculos, cada uno es una pata de una mesa y todos tienen la misma importancia. En el tema taurino hemos logrado posicionar la plaza entre las cinco más importantes del país; y en cuando a espectáculos, somos el segundo o tercer centro más relevante del norte de la República. Hoy en día, los artistas no conciben una gira si no pasan por Torreón, se ha hecho un gran esfuerzo, tanto de los empresarios como de la sociedad, por posicionar la plaza.

En el tema taurino, ¿cómo ha recibido la afición una plaza como el Coliseo?

Son diferentes puntos de vista. A lo mejor el tau-

rino de tradición prefiere el sol y la cerveza, pero el moderno te pide más comodidades, exige mejores servicios, carteles de calidad y mejores precios. La verdad es que las nuevas generaciones han respondido muy bien al recinto.

¿Qué novedades encontraremos en el renovado centro de espectáculos?

Hemos realizado modificaciones muy importantes, cambios que a simple vista no se notan, sin embargo contaremos con una fachada muy moderna en colores, removimos el tema de la arquería (otorgará mayor visión de todos los ángulos), ampliamos los palcos (contarán con baño independiente), trajimos una tecnología nueva de Inglaterra para el tema acústico, e hicimos las preparaciones necesarias para soportar más carga, en caso que en un momento dado se requiera una ampliación.

DON ARTURO GILIO RODRÍGUEZ. UN EMPRESARIO MULTIFACÉTICO

¿Cómo se describe a sí mismo como empresario?

Me gustan mucho las sociedades, he tenido más de setenta y con ninguna he salido de pleito, soy un hombre que convive mucho con la gente que trabaja. Para mí es bonito desarrollarme ante la opinión pública, prefiero que se dé a conocer un poco el trabajo que uno hace por la región, antes de tener un poco más de dinero. Uno va cambiando con el tiempo.

¿Cómo incursiona en el mundo de los agronegocios?

Los primeros ocho años de mi vida los viví en un rancho, todos los días me llevaban al Francés de La Laguna, así que como dice el dicho: "la cabra siempre tira al monte" y empecé a poner vacas. Hicimos una fábrica nueva de alimentos, acondicionamos la línea de transportes para llevar la mayor parte en leche y seguimos en el ramo agropecuario tras la crisis que vivimos en La Laguna con la enfermedad llamada Newcastle. Empecé como negocio pequeño en el 70 y en el 2001 inauguramos la fábrica.

Le llama la atención el sector de la construcción.

Lamentablemente me di cuenta muy tarde que es lo que más me llama la atención, me arrepiento de no haberlo iniciado diez años atrás, no hay tanto estrés como en el ramo agropecuario, sin embargo lo que tenemos ha sido gracias a eso.

¿En qué tipo de negocio visualiza prosperidad en la región?

Para los que ya estamos instalados, más que buscar otro tipo de empresa o cambiar el giro, lo importante es tecnificarse en todos los aspectos del negocio: fábricas de alimento, equipo de transporte y por supuesto vacas, más porque la base fundamental en la región es la producción de leche, huevo y pollo.

Por otro lado, si se quiere detonar algún sector en especial, sería el automotriz. Buscar que las empresas que fabrican asientos, rines y demás materiales automotrices surtan a Durango, Saltillo y Aguascalientes; esto es posible por nuestra privilegiada ubicación, si eso funciona, veremos en diez años una región diferente.



ARTURO GILIO HAMDAN, EL EMPRESARIO TAURINO

Platícanos ¿cómo describirías tu carrera como Matador de Toros?

Viví una etapa muy bonita, como debutar de luces en una plaza; tomar la alternativa, pues desde el 46 que se inauguró la Plaza México solo ha habido dos rabos en un evento así y yo fui uno de ellos; y por supuesto, el día de mi despedida. Pero lo más bonito es que esta profesión me ayudó a madurar como torero y ser humano. Es una actividad que te obliga a ser disciplinado y tener una visión diferente del concepto de la vida, ya que domingo a domingo te enfrentas a la muerte.

Te retiras joven, ¿por qué?

No me quería retirar a los 50 (la edad promedio) sin saber hacer nada empresarial, me han educado con una educación financiera desde pequeño y siempre se ha hablado de negocios en las comidas, de modo que tuve esa inquietud y lo consideré el momento adecuado, uno en el que había alcanzado una madurez personal.

Ahora te toca vivir los toros desde el otro lado de la barrera, como padre y empresario.

Así es, con mi hijo la sufro y a su vez la gozo; sé que es una profesión que lo va a forjar como hombre, que le dará mucha disciplina, lo veo haciendo ejercicio diario, preparándose, pero lo más importante es que tiene una ilusión y eso me emociona también a mí.

Como empresario taurino se viven dos etapas, cuando uno hace novilladas es increíble fomentar nuevos valores y descubrir futuras figuras del toreo; ya en el tema de las corridas trato de que no se pierdan nuestras tradiciones y menos en esta región que nos ha dado grandes toreros. Me gusta traer carteles con figuras mundiales y que la gente logre apreciar lo que nosotros amamos de la tauromaquia.



Se utiliza al toro como estandarte para defender la causa animal, ¿cómo afecta esto al Coliseo?

Es una pata muy importante en la mesa de nuestro negocio, 25% de nuestros eventos son taurinos. Claro que nos afecta económicamente y culturalmente, porque imagínate que hace veinte años fui reconocido como Mariscal de la Primavera en la Comarca Lagunera y me entregaron las llaves de las tres ciudades, y ahora resulta que los toreros somos sádicos. Entre los aficionados a la tauromaquia se encuentran los empresarios más importantes de México, conozco a pura gente exitosa y de provecho involucrada en este negocio.

Para finalizar, ¿qué valores como empresario y persona le aprendiste a tu padre?

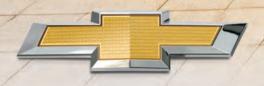
Me enseñó que lo más importante es el respeto hacia los demás, tratar de ser una persona que ayude al prójimo y siempre estar atento a dar la mano a quien lo necesite. En el sector empresarial le he aprendido que si soy ético en mi negocio y con quienes me rodean, los resultados hablarán por sí solos.♥

¿YA CONOCES LA NUEVA

YSENSUAL SENSUAL SENSU

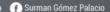


CHEVROLET **FINDNEW ROADS**





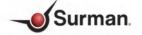












SURMAN LAGUNA GP

BLVD. MIGUEL ALEMÁN No. 400 GÓMEZ PALACIO DGO. TEL: 1 75 02 02

SURMAN LAGUNA

BLVD. INDEPENDENCIA 3444 COL. EL FRESNO. TORREÓN, COAH. TEL: 7 50 50 02

COMARCA MOTORS

BLVD. DIAGONAL REFORMA 2222 OTE COL. CENTRO. TORREÓN, COAH. TEL: 7 07 40 40



TRAVEL FOR















numumumumumum Por Lucía Rodríguez, Viajes Le Grand numumumumumumum

Uno de los temas de moda en los viajes de mis clientes son los destinos para foodies, es decir, viajar para comer o dejarse seducir por el sentido más preciado: el gusto. La fascinación por la buena comida o vino ha llevado a toda una generación de turistas a planear sus vacaciones alrededor de los mejores restaurantes, de los mercados más famosos en el mundo, de las clases de cocina más emblemáticas o de los festivales de vino más exclusivos. Lo cierto es que existen un sin número de experiencias gourmet que acompañan al viajero más exigente en la delicia de este arte. Te invito a que si eres un fanático de la cocina y del buen comer, planees tu próxima aventura detalladamente, aquí mis recomendaciones más novedosas:







PORTUGAL PARA LOS AMANTES DEL VINO

Se ha convertido en el destino de moda, la ciudad de Porto es una de las más visitadas este verano. Un lugar altamente atmosférico por su arquitectura, cultura y gastronomía. Una ciudad con plavas de arena que durante la noche se convierte en algo diferente, llena de energía y alegría, con oportunidades para satisfacer todos los gustos.

Otra manera de disfrutar Porto es visitando las bodegas en Valle del Duero y degustando una deliciosa copa de vino. Te recomiendo hospedarte en el Hotel Intercontinental Porto Palacio Das Cardosas o en el Six Senses Duoro Valley.

Toma el crucero Sea Dream Wine Voyages. La naviera lanzó dentro de su colección de viajes por el Mediterráneo siete magníficos recorridos con sommeliers de las más prestigiadas casas de vino y champagne para crear un perfecto maridaje; en cada salida habrá degustaciones de vino, conferencias con chefs de renombre, clases de wine pairing, etc. Uno de los highlights de estos yates de lujo es que es la única compañía que tiene a bordo cocina raw o alimentos vivos, además los clientes tienen la opción de un menú orgánico completo con ingredientes veganos.

COCINA PARA LOS CINCO SENTIDOS EN JAPÓN

En Tokio puedes levantarte tempranísimo y visitar el Tsukiji Market con un Chef de Estrella Michelin. Elige con él las mejores piezas de pescado, aprende a distinguir entre los diferentes tipos, prepara las maravillosas recetas y por la noche cena los platillos preparados por ti. También puedes cenar en los más exclusivos restaurantes de sushi: Sukiyabashi Jiro, Sushi Mizutani y Hamada-ya

Por otro lado, Kyoto te ofrece la degustación de Sake y walking tour de Nishiki Market.

MICKEY MOUSE SE VUELVE GOURMET

Si eres foodie v tienes niños chiquitos en edad de viaiar a Disney, supongo que odias comer hamburguesas y hotdogs todo el día. Walt Disney World abrió en las pasadas semanas Disney Springs, todo un parque temático de comida, incluso la revista Travel and Leisure publicó el reportaje: Believe it—Walt Disney World food is now fancy.

Las opciones para una buena cena en el parque empiezan a verse en STK, la famosa steakhouse con presencia en New York, Milán e Ibiza; en la recién abierta pastelería gourmet Amorette's Pastisserie, la cual ofrece tarta vienesa sacher; o en algunas opciones que nunca imaginaste en Disney, como japanese matcha y yuzu pastries.



* Se aplican restricciones. Vigencia del 1 de septiembre de 2016 al 30 de noviembre de 2016. No participan vinos, licores, cervezas, cigarros, tabaco ni medicamentos y no participan familiares ni empleados de los establecimientos de Plaza Cuatro Caminos. En los tickets de Cimaco, únicamente serán válidos los de la tienda Cimaco Cuatro Caminos. Conserva tu comprobante porque sin él no tendrás derecho a reclamar tu premio, el mismo caduca a los 20 días hábiles a partir de la fecha del sorteo. El domingo 11 de diciembre a las 17:00 horas, será la fecha límite para canje y depósito de talones en tómbola, para participar en el sorteo. Permiso otorgado por la Secretaría de Gobernación con el número 2016/0348/9507.







Emprendedor





Visionario

Howard Schultz

El imperio de la sirena cafetera

Bajo la agradable llovizna de Seattle, en 1971 comenzó la historia de la principal cadena de cafeterías en el mundo. El profesor de inglés Jerry Baldwin, el maestro de historia Zev Siegel y el escritor Gordon Bowker crearon una tienda de granos y máquinas de café, bautizándola como Starbucks, inspirados por la novela de Mobby Dick. Sin embargo fue hasta la década de los 80 que se uniría a la travesía Howard Schultz, marcando un antes y un después en este sector.

roveniente de Nueva York y con 63 años de edad, el Licenciado en Comunicaciones por la Northern Michigan University hoy es el CEO de una cadena con 15 mil tiendas en 50 países del mundo y con ingresos anuales de casi 20 mil millones de dólares.

Inició su camino profesional en el área de ventas de Xerox, pero posteriormente llamó su atención esta



pequeña tienda de productos de café. Se convirtió en Director de Mercadotecnia de Starbucks en 1982. Ese mismo año asistió a la Feria Internacional del Hogar en Milán; enamorado de la cultura cafetera del país, regresó con nuevas ideas para el negocio: crear todo un ambiente especial para el consumidor mediante la venta de espressos y capuccinos italianos. Los propietarios no estuvieron muy emocionados con la idea, y después de algunos experimentos y desacuerdos, abandonó la empresa y decidió crear su propia tienda, la llamó Il Gior-

Para 1987, su cafetería ya contaba con tres sucursales y ventas anuales de 1.5 mdd. Mientras que por otro lado, en 1987 Starbucks entró en crisis, por lo que sus creadores decidieron poner a la venta la marca; Schultz no desaprovechó la oportunidad y la adquirió por 3.8 mdd, convirtiéndose en su Presidente y CEO.♥



De 1987 a 1992 abrió 161 tiendas, manteniendo su norma principal: no franquiciar.



En 1992 comenzó a cotizar en bolsa y puso en marcha un proceso de expansión geográfica, llegaron a abrir siete cafeterías cada día del año y su valor alcanzó 20 mil mdd.



En el 2000 dejó el puesto de CEO para ocuparse de la estrategia global y dedicar más tiempo a otros negocios.



En 2008 las ventas empezaron a caer y la empresa generó pérdidas. Cerraron casi mil tiendas en EU. Schultz regresó a la dirección.



En 2010 iniciaron un proceso de recuperación y el tráfico en las tiendas se incrementó en más de un 6%.



En 2011 presentaron un refresh del logo y una estrategia de diversificación con nuevos productos, mercados y canales. Ese año facturó 11 mil 700 mdd.

RAIVI LARAMIE LIMITED EL LUJO TIENE DUEÑO





A TODO. CON TODO.

Blvd. Independencia 1000 Ote. Col. Centro, Torreón Coah. Tel.: (871) 747 26 00













issan, siendo la marca automotriz número uno en el mercado mexicano, presenta el totalmente nuevo Nissan Maxima; un sedán que rompe con todo lo tradicional gracias a su innovador diseño exterior e interior, la alta tecnología y el lujo que ofrece a su máximo nivel.

Entre las características que más resaltan en esta octava generación está su impresionante diseño aerodinámico con faros delanteros led en forma de boomerang, floating roof y rines de 19" con corte diamante. En cuanto a tecnología, cuenta con sistema de navegación con pantalla táctil de 8", llave inteligente y botón de encendido y sistema de audio BOSE® con 11 bocinas sensibles a la velocidad. Presenta dos modos de manejo: normal para viajes más relajados, y sport para aceleración más efectiva al contacto con el pedal. Detalles como los insertos en alcántara, los asientos Zero Gravity Seats inspirados en la NASA y los pedales deportivos únicos en su categoría, permiten elevar las sensaciones al máximo.

NISSAN MAXIMA A DETALLE





Nissan Safety Shield: sistema que previene colisión frontal, punto ciego, tráfico cruzado y frenado preventivo de emergencia

Módulo Integrado de Control Dinámico: funciones que te ayudan a mantener el control en curvas, terreno irregular y desaceleración más suave



Contacto

- Blvd. Independencia 20 pte., Ampliación Los Angeles
- **3** 705 5555
- www.nissanalameda.com.mx
- **□** /nissan.alameda
- **□** @nissan_alameda
- @ @nissanalameda



TOTALMENTE NUEVO NISSAN MAXIMA.

NO TE JUSTIFIQUES. LO HACES POR TI.



Modo de manejo Normal/Sport.



*Aceleración de 0 a 100 km/h en 6.3 s.



* Interiores Premium (Insertos en Alcántara).



Nissan Connect

*NissanConnect es un servicio que permite sincronizar un Smartphone con el vehículo. Utiliza NissanConnect solo cuando su uso sea seguro. No todos los teléfonos móviles son compatibles. Este servicio depende de un plan de datos. Servicio gratuito por 3 años a partir de la compra del auto. Consulta aplicaciones y detalles en nissan.com.mx/connect

NISSAN ALAMEDA











TEQUILAS Y MEZCALES

www.vinoteca.com

☑ vinoteca_mexico

Celebramos el mes patrio, una época muy especial para los amantes de los destilados y sobre todo, para enorgullecernos de lo hecho en México. Desde los jóvenes hasta los añejos, estos licores deberán formar parte de tu barra. Disfruta su sabor, textura y aroma en tus festejos.











- Mezcal El Jolgorio (Espadín, Pechuga Y Tobala)
- 02 Mezcal Montelobos
- 03 Tequila Aficionado
- 04 Tequila Alacrán
- Tequila Añejo Siete Leguas
- 06 Tequila Herradura

MARGARITA

- ½ taza de tequila
- ¼ taza de Cointreau
- Jugo de tres limones
- 4 tazas de hielo picado

Preparación

Licuar todos los ingredientes. Una vez que tengan textura de nieve, servir en copas escarchadas y decorar con una rebanada de limón.



AUTUMN '16

Clásicos de temporada

Por Victor H. Blankense

El otoño es una de las estaciones del año que más nos gusta disfrutar, la moda permite lucir colores que mezclan la calidez y formalidad, además las grandes casa de moda masculina incluyen textiles de mayor elaboración que lucen perfectos por sus dimensiones y formas.

En esta época del año en que las lluvias aparecen y las temperaturas descienden a un nivel muy agradable, te presentamos tres looks que por su combinación te permitirán lucir perfecto en diferentes espacios y horarios. Desde el joven atrevido hasta el hombre maduro, puede combinar elementos clásicos que darán distinción y un estilo trendy sin importar edad o complexión. Recuerda atreverte a incluir elementos de moda, son una verdadera opción de seguridad que enriquece tu personalidad.







01 EMPORIO ARMANI. www.armani.com

02 THOMAS PINK. www.thomaspink.com

03 LOUIS VUITTON. www.louisvuitton.com 04 THOMAS PINK. www.thomaspink.com 05 SALVATORE FERRAGAMO. www.ferragamo.com

06 ZARA. www.zara.com 07 SALVATORE FERRAGAMO. www.ferragamo.com 08 MR. BURBERRY. www.burberry.com







THE GREAT GREY

18 BROOKS BROTHERS. www.brooksbrothers.com 19 MASSIMO DUTTI. www.massimodutti.com

20 THOMAS PINK. www.thomaspink.com

21 BRUNELLO CUCINELLI. www.brunellocucinelli.com

22 SALVATORE FERRAGAMO. www.ferragamo.com 23 EMPORIO ARMANI. www.armani.com

24 ERMENGILDO ZEGNA. www.zegna.com

LOUIS VUITTON

Les parfums

Un viaje que comienza sobre la piel al descubierto.

Desde su fundación, la Maison Louis Vuitton siempre se ha quiado por una pasión por los horizontes lejanos. Desde su primer y ahora icónico baúl, Louis Vuitton hizo la promesa de acompañar la curiosidad de los viajeros a donde fuera que viajaran. Pero algunas veces solo necesitas cerrar los ojos para ser transportado al otro lado de tu propio mundo.

Íntimo, abstracto y metafórico, el viaje no es el destino. Es un sentimiento. Es el movimiento continuo que nutre tanto al cuerpo como al alma; una vibración que hace que tu corazón se salte un latido: una huella eterna en la memoria: una emoción que transforma al ser. Hoy, estos instantes suspendidos han inspirado un nuevo savoir-faire: los perfumes Louis Vuitton.

Nativo de Grasse, lugar de nacimiento tanto del perfume como de la marroquinería, el maestro perfumero Jacques Cavallier Belletrud pasó meses viajando por los cinco continentes en busca de emociones inesperadas. El tipo de sensación que sientes cuando respiras la fragancia de materiales exóticos y raros; aquellos inspirados por el abandono salvaje que uno experimenta cuando está lejos de casa. Después, imaginó siete viajes olfativos; siete creaciones para ungir la piel al descubierto, para aventurarse en busca de uno mismo; siete escenarios ofrecen inspiración a lo largo del camino; siete eaux de parfum intensamente femeninas. Les parfums Louis Vuitton.

De la ligereza de Rose des Vents al embriagador Turbulences, del éxtasis de la primera noche con Dans la Peau a la inmersión consciente en la naturaleza con Apogée; del autorevelador Contre Moi a la exploración de un lado más oscuro con Matière Noire y a la explosión de los sentidos con Mille FeuX. Les parfums Louis Vuitton describen un viaje de emociones. La aventura comienza





01 Jacques Cavallier Belletrud, Louis Vuitton Master perfumer, 2016

02 Bottle from the Stravinski toilet case in natural cowhide, 1925. Bottle in crystal, silver and bakelite, 1930. Bottle in crystal and silver-plated brass, 1927.

www.louisvuitton.com

963

Salón Internacional **Alta Relojería** México 2016

18 al 20 de Octubre, 2016 The St. Regis Mexico City www.salonaltarelojeria.com

2016

















EVENTO PRIVADO, ACCESO SÓLO CON INVITACIÓN

Salón Internacional Alta Relojería México se rescava el derecho de cambiar las fechas, locación y condiciones antes mencionadas sin necesidad de previo aviso. "SIAR" y "Salón Internacional Alta Relojería" sor



El mundo del deporte es más profundo de lo que pudiéramos llegar a creer. Las grandes marcas se preocupan por la moda tanto como por las herramientas que brinda cada temporada. Este otoño te traemos los productos imperdibles que deberán formar parte de tu closet. Tennis que por su estructura, telas, diseño y ergonomía, te harán mejorar tu condición, tiempos y alcances. Desde los colores llamativos hasta los clásicos sobrios, las marcas te sorprenderán.





DISEÑO COCKPIT CLÁSICO Y CERÁMICA DEPORTIVA

En 2016, la línea TOP GUN se lanza con cuidadosas modificaciones de diseño y correas de piel de ternero grabadas. El Gran Reloj de Aviador TOP GUN y el Reloj de Aviador Cronógrafo TOP GUN se presentan con un aspecto más pequeño y despejado que en años anteriores, y los relojeros han equipado al cronógrafo con un calibre de la manufactura IWC. Además, el Gran Reloj de Aviador Calendario Perpetuo TOP GUN aparece con una nueva correa.



a edición TOP GUN es miembro de la escuadrilla de Relojes de Aviador de IWC Schaffhausen desde 2007. Su denominación proviene de un curso especial de la United States Navy Fighter Weapons School, el «Strike Fighter Tactics Instructor», más bien conocido por el legendario nombre de Top Gun. Con su diseño cockpit en negro, la atractiva combinación de materiales y la tecnología relojera contemporánea, los relojes TOP GUN se han labrado un nombre entre los amantes de los relojes modernos.

Entre las características esenciales de la línea TOP GUN se cuenta el diseño de esfera sin adornos con un marcado contraste en blanco y negro, también llamado diseño cockpit o diseño similar a los instrumentos de un cockpit. En el pasado ayudaba a los pilotos a concentrarse en un número cada vez mayor de instrumentos de a bordo en unas condiciones de iluminación de la cabina desfavorables. Por aquel entonces se imponían las cifras luminiscentes claras en contraste y las agujas en forma de hélice sobre esferas en negro mate. IWC Schaffhausen adoptó este aspecto de los instrumentos del cockpit para su primer Reloj Especial para Aviador en 1936, lo que le ayudó a conseguir el éxito entre los relojes de aviador clásicos.

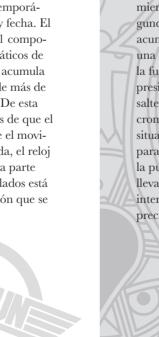
La segunda particularidad reside en el empleo de cerámica de alta tecnología para la caja y titanio para los elementos de manipulación y el fondo del reloj. IWC fue la primera manufactura a nivel mundial en introducir estos materiales en la construcción de relojes. La caja de óxido de circonio hermética a 6 bares es amagnética, a prueba de ácidos y ligera y, como ocurre con el titanio, presenta una tolerancia cutánea especialmente buena. El titanio es un material resistente a la corrosión y más duro que el acero y, sin embargo, solo pesa la mitad.

LIGERAS MODIFICACIONES DE DISEÑO

En 2016, los tres modelos de la línea TOP GUN presentan una modificación: en lugar de correa flexible, los relojes se llevan ahora en una correa de piel de ternero grabada negra. Desde el punto de vista óptico, esta diferencia apenas se nota, pero en lo que respecta a la portabilidad, la piel es mucho más robusta y por ello más duradera. Además, el Gran Reloj de Aviador TOP GUN y el Reloj de Aviador Cronógrafo TOP GUN llevan el grabado Top Gun en el fondo al dorso, que transmite ahora una imagen mucho más discreta que la anterior impresión en color.

El Gran Reloj de Aviador TOP GUN (ref. IW502001) se presenta con un diámetro de caja reducido en 2 milímetros, lo que hace que la caja de cerámica de 46 milímetros sea también interesante para los clientes de muñeca más estrecha. Para el diseño de la esfera del reloj, los diseñadores de IWC se han decidido por un aspecto claro y han renunciado a la pequeña silueta de avión en rojo intenso a modo de contrapeso trasero del segundero. El triángulo indicador con puntos blancos ya no está integrado en la minutería, sino que llama la atención del observador como elemento de diseño adicional sobre el logotipo. Las cifras árabes blancas están dispuestas de forma algo más prominente.

Si bien el Gran Reloj de Aviador TOP GUN se acerca al máximo al Gran Reloj de Aviador de 1940 por su esfera reducida y su voluminosa corona cónica, sobra decir que el portador no tendrá que renunciar a ventajas contemporáneas como las indicaciones de reserva de marcha y fecha. El calibre de la manufactura 51111, formado por 311 componentes, es uno de los mayores movimientos automáticos de IWC. Gracias a la cuerda de trinquete patentada, acumula la energía suficiente para una reserva de marcha de más de siete días después de tan solo 1960 giros del rotor. De esta energía, la mecánica solo devuelve 168 horas antes de que el sofisticado engranaje de la reserva de marcha pare el movimiento. Así se asegura que, con toda la cuerda dada, el reloj marche de manera regular durante siete días. En la parte frontal, el cristal de zafiro antirreflejos por ambos lados está protegido contra las variaciones súbitas de la presión que se producen en el cockpit.





MENOS ES MÁS

Para el Reloj de Aviador Cronógrafo TOP GUN (ref. IW389001), la caja de cerámica se ha reducido de 46 a 44 milímetros. Los diseñadores han configurado una esfera más clara y comprensible mediante la renuncia a la fecha triple en favor de una indicación de fecha más sencilla. Naturalmente, por tratarse de un cronógrafo, es posible parar el tiempo con ayuda del pulsador de titanio, una operación que ahora resulta especialmente cómoda. El nuevo calibre de la manufactura propio de la casa 89361, de la familia del calibre 89000, indica las horas y minutos medidos en la esfera interior situada a la altura de las «12 horas», mientras que la aguja central se encarga de los segundos detenidos. Frente al cronometraje de tiempos acumulados utilizado anteriormente, el reloj permite una lectura considerablemente más fácil. Gracias a la función fly back integrada resulta posible que, al presionar el pulsador de retroceso, la aguja de parada salte al cero y comience inmediatamente un nuevo cronometraje. La pequeña aguja roja del segundero situada a la altura de las «6 horas» efectúa su ronda para el control permanente de funcionamiento. Se la puede parar en cualquier momento con el fin de llevar a cabo los procesos de sincronización. Una caja interior de hierro dulce protege al movimiento de precisión contra el omnipresente magnetismo.



What is the cloud?

Una historia sobre las nubes



Muy frecuentemente conocidos y familiares me preguntan qué es la nube. Si bien para muchísimos lectores es algo natural y casi lógico, para otros no es tan sencillo de entender. Es por eso que decidí dar una pequeña explicación para

los que sufren de falta de memoria en sus teléfonos por tener 500 fotos de sus bebés, 200 memes y muchas otras cosas que ocupan un espacio considerable.

Por Fernando Villa

e acuerdo a un análisis de eMarketer.com, el 32.2% de los mexicanos cuentan ya con un smartphone. La mayoría suelen ser de gama baja, lo cual se traduce en poco almacenamiento en su disco duro (16GB es la media). Hoy en día es mucho más barato que empresas de la talla de Google, Microsoft, Amazon, Apple y Dropbox compren servidores casi a granel, con lo cual tienen posibilidad de darnos espacio en la nube a un costo más accesible (guardar más cosas a menor precio).

Bueno, y ¿qué es el almacenamiento en la nube? Solo imaginemos que es un disco duro externo convencional, como el que solíamos conectar a nuestra computadora y en el que respaldamos nuestra información; la sutil diferencia es que éste se encuentra directamente conectado a internet y no por USB a nuestra laptop, además podemos acceder a él por internet cuando queramos y desde cualquier lugar.

Ahora quiero hacer hincapié en un par de beneficios, en específico me enfocaré en dos servicios de Google:

Google Drive

De manera gratuita nos permite almacenar 15 GB de información. Esta cantidad es más que suficiente para guardar archivos necesarios en trámites diarios, como la credencial de elector, pasaporte, recibos, actas de nacimiento y hasta tarjetas de crédito. Personalmente capturo fotos de toda esta información para siempre tenerla disponible, esto me hace ahorrar tiempo y vueltas, mientras guardo en un lugar seguro los documentos originales. Es sumamente sencillo de implementar, solo es necesario abrir tu cuenta de gmail (gratis) e instalar su app Google Drive (también gratuita).

Google Fotos

Tiene app para Windows, Mac, Android y iOS, la cual se encarga automáticamente (después de configurarla en cuatro pasos) de respaldar todas tus fotos de manera gratuita e ilimitada (privada por default). Si bien no almacena la versión en calidad original, lo hace en una bastante alta que para el humano promedio es más que suficiente. Además te avisa cuando tu teléfono está saturado y te sugiere eliminar las que ya guardó por ti, ésta es la función de oro que otros deberían implementar. Cuando tu smartphone reniegue porque no tiene espacio disponible para recibir más memes, solo abre Google Fotos y con su botón de "Liberar espacio ahora" te ahorrarás trabajo (en iOS es necesario borrar la basura también); así es como en lo personal almacené 100GB de imágenes que tengo desde mi infancia.

Lo mejor de todo, además de ser gratis, es que mediante Machine Learning y Computing Vision, Google administra tus fotos por persona, lugar, evento, etc.; por ejemplo, puedes buscar "bodas" y automáticamente te filtrará las que fueron tomadas en ese tipo de eventos. Finalmente te sugiere collages, animaciones y videos de manera automática.

Fuente: www.emarketer.com



Nave, coche o auto... Dile como quieras, ya es tuyo.

UNIFIN | Credit®

Crédito automotriz a tu medida

Leasing • Factoring • Credit • Insurance







Nuevo Samsung Galaxy Note 7

Mayor seguridad con escáner de iris

La marca surcoreana continúa con pasos firmes en su camino hacia la innovación constante en el mercado de los smartphones con el lanzamiento del nuevo Galaxy Note 7. Este nuevo *phablet* cuenta con la más alta tecnología desarrollada específicamente para un teléfono inteligente de pantalla grande, lo cual trae consigo sus propios retos.

Especificaciones

Además de 64GB de memoria interna, ofrece un almacenamiento expandible y soporte de microSD de hasta 256GB, batería de 3,500mAh, fácil gestión de energía a través del gestor carga rápida usando el nuevo puerto USB-C y carga inalámbrica.

Costos y promociones

Podrá adquirirse en Telcel, AT&T y Movistar a un precio aproximado de **\$17,989**, y su compra en estas tiendas ofrece de regalo un Samsung Gear VR (términos y condiciones en www.samsung.com).

Quien lo adquiera a través de las tiendas online Samsung (claroshop.com, att.com.mx/tienda y movistar.com.mx) contratando un plan prepago, recibirá también el Samsung Gear VR y un boleto de avión redondo a cualquier destino dentro del país (términos y condiciones en www.promocionvuela.com/galaxy).♥

"Hasta hoy Samsung ha sido líder en el mercado mexicano y sabemos que esta Note 7 se sumará a la amplia gama de teléfonos y dispositivos que definitivamente ayudarán a seguir consolidando nuestra posición como número uno. Se diferencia de otras *phablets* principalmente por el reconocimiento de iris; porque es resistente al agua y al polvo; por su incremento de batería y memoria; y porque posee la pluma más inteligente y sensible del mercado. Este tipo de características ayudan al usuario a tener mayor productividad, pues permiten tomar notas más rápidamente, quardarlas, enviarlas y transportarlas".

Claudia Contreras Directora de Mercadotecnia Samsung México

Características principales

S Pen más inteligente

La punta ha sido reducida a un grosor menor a 0.7 mm, asegurando sensibilidad de presión mejorada y la experiencia de un bolígrafo virtual lo más cercano a la realidad. Los usuarios pueden dar vida a sus ideas en cualquier momento sin necesidad de desbloquear la pantalla. Con su nueva app unificada se puede anotar sobre los apuntes a mano, dibujar o editar las notas.

Seguridad avanzada

Proporciona seguridad y privacidad total con autenticación biométrica altamente avanzada, la cual incluye un escáner de huellas digitales y de iris.

Entretenimiento inmersivo

Presenta una pantalla increíble y curva QHD Super AMOLED de 5.7 pulgadas, asegurando una experiencia intensa. Está listo para transmitir video HDR, y combinado con el nuevo Gear VR operado por Oculus, los usuarios pueden vivir la realidad virtual de calidad suprema casi en cualquier lugar. Puede usarse con la nueva cámara Gear 360 de alta resolución (3840x1920), para capturar, editar y compartir contenidos en 360° sin detenerse un minuto.

Resistencia

Durabilidad asegurada gracias al Corning® Gorilla® Glass 5. Además es resistente al polvo y agua según la clasificación IP68, que prueba la sumersión hasta 1.5m por hasta 30 minutos.



"Cuando nos propusimos ser el banco que estuviera más cerca, nunca imaginamos llegar tan lejos".



Francesc Noguera. Director General Banco Sabadell México.

Ahora en México, Banco Sabadell.

Somos un banco español fundado hace 135 años por un grupo de empresarios en la ciudad de Sabadell. Y aunque hemos crecido hasta consolidarnos como uno de los principales grupos financieros de España, con presencia en más de 20 países; hay algo que no hemos cambiado desde 1881: nuestra convicción de que la banca debe basarse en relaciones cercanas, duraderas y fructíferas. Y cuando hablamos de cercanía, no es sólo de proximidad, nos referimos a una relación basada en la calidad y el compromiso.

Hoy llega a México Banco Sabadell con el firme propósito de contribuir al desarrollo y crecimiento de las empresas de este país. Ha llegado el momento de demostrarte por qué estar cerca significa ir más lejos.

www.bancosabadell.mx





TRAVEL FOR















numumumumumum Por Lucía Rodríguez, Viajes Le Grand numumumumumumum

Uno de los temas de moda en los viajes de mis clientes son los destinos para *foodies*, es decir, viajar para comer o dejarse seducir por el sentido más preciado: el gusto. La fascinación por la buena comida o vino ha llevado a toda una generación de turistas a planear sus vacaciones alrededor de los mejores restaurantes, de los mercados más famosos en el mundo, de las clases de cocina más emblemáticas o de los festivales de vino más exclusivos. Lo cierto es que existen un sin número de experiencias gourmet que acompañan al viajero más exigente en la delicia de este arte. Te invito a que si eres un fanático de la cocina y del buen comer, planees tu próxima aventura detalladamente, aquí mis recomendaciones más novedosas:







PORTUGAL PARA LOS AMANTES DEL VINO

Se ha convertido en el destino de moda, la ciudad de Porto es una de las más visitadas este verano. Un lugar altamente atmosférico por su arquitectura, cultura y gastronomía. Una ciudad con playas de arena que durante la noche se convierte en algo diferente, llena de energía y alegría, con oportunidades para satisfacer todos los gustos.

Otra manera de disfrutar Porto es visitando las bodegas en Valle del Duero y degustando una deliciosa copa de vino. Te recomiendo hospedarte en el Hotel Intercontinental Porto Palacio Das Cardosas o en el Six Senses Duoro Vallev.

Toma el crucero Sea Dream Wine Voyages. La naviera lanzó dentro de su colección de viajes por el Mediterráneo siete magníficos recorridos con sommeliers de las más prestigiadas casas de vino y champagne para crear un perfecto maridaje; en cada salida habrá degustaciones de vino, conferencias con chefs de renombre, clases de wine pairing, etc. Uno de los highlights de estos yates de lujo es que es la única compañía que tiene a bordo cocina raw o alimentos vivos, además los clientes tienen la opción de un menú orgánico completo con ingredientes veganos.

COCINA PARA LOS CINCO SENTIDOS EN JAPÓN

En Tokio puedes levantarte tempranísimo y visitar el Tsukiji Market con un Chef de Estrella Michelin. Elige con él las mejores piezas de pescado, aprende a distinguir entre los diferentes tipos, prepara las maravillosas recetas y por la noche cena los platillos preparados por ti. También puedes cenar en los más exclusivos restaurantes de sushi: Sukiyabashi Jiro, Sushi Mizutani y Hamada-ya

Por otro lado, Kyoto te ofrece la degustación de Sake y walking tour de Nishiki Market.

MICKEY MOUSE SE VUELVE GOURMET

Si eres foodie y tienes niños chiquitos en edad de viajar a Disney, supongo que odias comer hamburguesas y hotdogs todo el día. Walt Disney World abrió en las pasadas semanas Disney Springs, todo un parque temático de comida, incluso la revista *Travel and Leisure* publicó el reportaje: *Believe it—Walt Disney World food is now fancy*.

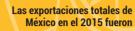
Las opciones para una buena cena en el parque empiezan a verse en STK, la famosa steakhouse con presencia en New York, Milán e Ibiza; en la recién abierta pastelería gourmet Amorette's Pastisserie, la cual ofrece tarta vienesa sacher; o en algunas opciones que nunca imaginaste en Disney, como japanese matcha y yuzu pastries.





ONE OF A KIND.

Boutique Perisur - Antara Casa Palacio - Guadalajara (Paseo VIP Andares) Palacio de Hierro: Santa Fe - Coyoacán - Satélite - Durango - Moliere - Puebla - Monterrey. NESPRESSO. What else?



380,772 mdd



81%

Con la sazón de México

Potencia de la exportación

racias a las tradiciones gastronómicas milenarias y riqueza de ingredientes, la comida mexicana siempre se ha caracterizado por su influencia internacional. Familias de todo el mundo identifican nuestros sabores y han sabido incorporar elementos de nuestro país en sus recetas, colaborando a una mezcla cultural indescriptible.

Beneficiado por ecosistemas variados, recursos naturales vastos, tratados comerciales y una posición geográfica envidiable, nuestro país se ha convertido poco a poco en una potencia de la exportación, logrando que las marcas nacionales dejen su huella por todo el mundo.

Los principales productos agroalimentarios que México comercializa en el mundo son:

cerveza de malta, tomate, chiles, aguacate, carne, azúcar y fresas



El 46% del comercio mundial

de aguacate lo concentra México



La expectativa de cierre de 2016 en exportaciones de productos agroalimentarios es de

30 mil mmd

Te invitamos a descubrir las grandes empresas que hoy colocan el nombre de México en alto

Fuentes: Secretaría de Economía, Subsecretaría de Comercio Exterior, Organización Mundial del Comercio, SAGARPA





BIMBO

70 años transformando la industria panificadora

Empresa panificadora más importante del mundo por posicionamiento de marca y por volumen de producción y ventas. Dirigido y presidido por Daniel Servitje, el grupo es líder indiscutible de su ramo en México, Latinoamérica y Estados Unidos.

Cuentan con presencia en 22 países de América, Asia y Europa, con más de 163 plantas de producción, más de 10 mil productos y 100 marcas de reconocido prestigio.

PAÍSES DE COBERTURA:



- Estados Unidos
- México
- Canadá
- Reino Unido
- Centroamérica
- Latinoamérica
- Asia
- Europa
- www.grupobimbo.com
- /GrupoBimbo
- @grupo_bimbo

+ DE BIMBO



Ventas anuales 2015: \$219,186 mdp



Crecimiento de ventas anuales en el extranjero: 49.1%

(Norteamérica. Latinoamérica y Europa)



Empleados: 127,152 en todo el mundo



Productos: pan empacado, pan dulce, galletas, botanas saladas. soluciones, alimentos empacados y confitería

+ DE GRUPO LALA



- www.grupolala.com
- ff /UnVasoDeLala
- UnVasoDeLala









COBERTURA:





GRUPO LALA

Alimentar tu vida es su pasión

En 1949 en la Comarca Lagunera, un grupo de ganaderos se unieron para formar la Unión de Productores de Leche de Torreón. Enfocada en la industria de alimentos saludables y nutritivos, cuenta con más de 65 años de experiencia en la producción, innovación y comercialización de leche, derivados lácteos y bebidas bajo los más altos estándares de calidad. Opera 22 plantas de producción y 166 centros de distribución en México y Centroamérica. Cuenta con una flotilla que supera las siete mil 500 unidades para la distribución de sus más de 600 productos, los cuales llegan a más de 550 mil de puntos de venta.







HERDEZ

El sabor de México por toda América

Fundada en 1914, es la compañía líder en el sector de alimentos procesados en México y una de las principales distribuidoras en el segmento de comida mexicana en los Estados Unidos; además, después de la adquisición de Helados Nestlé, se convirtió en uno de los actores más importantes en la categoría de congelados en

Presidido por Héctor Hernández-Pons Torres, el grupo cuenta con más de 25 marcas y mil 500 productos; se compone de 15 plantas, 12 centros de distribución, ocho buques atuneros y más de 500 tiendas Nutrisa.

PAÍSES DE COBERTURA:



• Cuba

• Haití

• Bolivia

Uruguay

• España

• Chile

República

Dominicana

- México
- Estados Unidos
- Canadá
- Guatemala
- El Salvador
- Honduras
- Nicaragua
- Costa Rica
- Panamá
- Reino Unido
 - www.grupoherdez.mx
 - /HerdezConfianza
 - /GrupoHerdezMX

+ DE HERDEZ



Ventas anuales 2015: \$16.356 mdp



Exportaciones anuales 2015: 1.079 mdp



Empleados: +8,500



Productos:

alimentos orgánicos, atún, burritos, cátsup, especias, quacamole, helado, mayonesa, mermelada, miel, mole, mostaza, pasta, puré de tomate, salsas caseras, té y vegetales en conserva

+ DE GRUMA



- www.gruma.com
- ff /GrumaGlobal
- @GrumaGlobal



PAÍSES DE COBERTURA:







GRUMA

Productos:

harinas, tortillas, frituras, flatbreads, salsas, snacks, pastas, palmito, sazonadores, arroz y avena

- México
- Estados Unidos
- Costa Rica
- Guatemala
- El Salvador
- Nicaragua
- Ecuador
- Honduras
- Reino Unido
- España
- Holanda
- Italia • Rusia
- Turquía
- Ucrania
- China
- Malasia
- Australia

El gigante de la tortilla mexicana

Fundada en 1949, es uno de los productores más grandes de harina de maíz y tortillas en el mundo, así como un importante jugador en la categoría de panes planos o flatbreads. Con 65 años de experiencia, opera principalmente en América, Europa, Asia y Oceanía con 79 plantas y una importante presencia en 112 países.

La compañía tiene sus oficinas corporativas en San Pedro Garza García, México. Ha recibido importantes reconocimientos como World Finance 100, Great Place to Work y Mejor Práctica de Responsabilidad Social Empresarial CEMEFI, además de la certificación ESR.



3 INGREDIENTES NOS LLEVARON A 192 PAÍSES.



THERE'S MORE BEHIND THE STAR







DEL VALLE

Valor al campo mexicano

Desde su creación en 1947, esta empresa mexicana se ha consolidado como una de las empresas líderes en la industria. Con el objetivo de ampliar el portafolio de bebidas no carbonatadas para generar una mayor oferta de valor, desde el 2007 se integró a Coca-Cola Company y sus socios embotelladores en México.

Ofrece una amplia gama de opciones para la hidratación con 14 marcas y 163 productos gracias a las 28 mil toneladas de fruta que adquieren del campo mexicano. Cuentan con la planta más grande de bebidas no carbonatadas del Sistema Coca-Cola en México.

PAÍSES DE COBERTURA:

+ DE DEL VALLE



Tiene presencia en más de 45 países del mundo.



Valor de la marca: 1 billón de dólares



Proveedores: 3,500



Empleados: +2,000



Productos:

jugos y néctares, bebidas con jugo de frutas adicionadas y fortificadas, bebidas para deportistas y bebidas a base de té

+ DE JUMEX



- www.grupojumex.mx
- ff grupojumex
- **■** jumex.oficial



PAÍSES DE COBERTURA:





Opera en 40 países del mundo



JUMEX

Más de 50 años sacándole jugo a la vida

Su misión es proporcionar al consumidor alimentos y bebidas de calidad mundial, hechos principalmente a base de fruta, innovando con tecnologías de punta en sus procesos, productos y envases, generando valor a los accionistas.

Creada en 1961, esta marca mexicana se ha dedicado a elaborar jugos y néctares con fruta mexicana, compartiendo sabor y nutrición.

Cuenta con 20 marcas propias y 16 en modelos de alianzas comerciales con empresas como Pepsi y Nestlé, las cuales representan el 30% de sus ingresos.



■ @delValleJugos





PILGRIMS MÉXICO

Exportando la producción avícola mexicana

En 1988 la empresa estadounidense Pilgrim's Pride Corporation compró Avícola San Miguel en San Luis Potosí, la división avícola de Purina en Querétaro. CICSO en Saltillo y Nutricos en Tepeii del Río y la Ciudad de México, dando nacimiento a Pilgrims México. En 1995 incorporaron las instalaciones de la Unión de Avicultores de Querétaro, y en 2015 adquirieron Tyson Foods en México. Hoy forma parte del Grupo JBS, corporación brasileña y la mayor empresa de proteína animal.

Cuentan con seis plantas de alimento, ocho plantas de incubación, 400 granjas de engorda, seis plantas de proceso y 18 centros de distribución en México.

PAÍSES DE COBERTURA:

+ DE PILGRIMS MÉXICO



JBS tiene presencia en los 5 continentes, con plantas y oficinas en:

- Brasil
- Argentina
- México
- Uruguay
- Paraguay
- Estados Unidos
- Italia
- China
- Rusia
 - www.pilgrims.com.mx
 - PilgrimsMx
 - **■** PilgrimsMexico



Participación en el mercado: 25-30%



Socios de negocios: 270



Empleados: +10.000



Productos: pollo fresco, congelado, marinado, cocido y vivo

+ DE SUKARNE



www.sukarne.com

■ suKarneMX

■ SuKarne MX

anual: 20%

PAÍSES DE COBERTURA: Crecimiento





La empresa exporta rutinariamente a 6 países en 4 continentes, entre los que destacan Estados Unidos, Japón y Rusia. Además representa el 70% de las exportaciones de carne en México.





SUKARNE

Nutriendo con pasión y éxito internacional

Desde hace más de 45 años. SuKarne ha sido un factor clave en la transformación de la industria cárnica, consolidándose como la compañía mexicana con la presencia más grande en el mercado global de proteína animal.

Ha impulsado el desarrollo de más de 30 mil productores de ganado y más de 50 mil de granos y forrajes. Controla el sistema de distribución más grande de México con entrega de carne de res, cerdo y pollo. Sus productos están disponibles a través de 40 mil puntos de venta y consumo, incluyendo las cadenas minoristas, carnicerías y una variedad de restaurantes.









Empresario, ejecutivo o cualquiera que sea su ocupación, el rey de la casa disfruta de esta actividad, pues le permite desarrollar su creatividad en la cocina, relajarse frente a los suaves movimientos del fuego, y sobre todo, reunir a la familia entera alrededor del asador en un ritual semanal de diversión. Conoce a estos cuatro grandes maestros del grill que nos harán disfrutar del bon appétit!











IVEN, DESCUBRE LAS DELICIAS DE NUESTRO PAÍS

AL 18 DE SEPTIEMBRE EN GANACONVINOTECA (HABRÁ 18 GANADORES DE BOTELLAS DIARIAS Y 1 GANADOR DE 15 VINOS MEXICANOS)



VINOTECA **TORREÓN**

BLVD. INDEPENDENCIA NO. 1111 OTE. PLAZA SAN ISIDRO LOCAL 26 COL. GRANJA SAN ISIDRO CP. 27100

"EL CONSUMO ABUSIVO DEL ALCOHOL PUEDE PRODUCIR ADICCIONES Y GRAVES PROBLEMAS DE SALUD"



www.vinoteca.com

Vinoteca es una marca registrada

Evita el exceso



JORGE TORRES BERNAL "EL SOLI"



Caña de filete deglaseada



Apasionado del asador, a los 11 años de edad Jorge Torres realizó su primera discada con leña en Tlahualilo, Durango; los años siguientes preparó discadas para ejidatarios cada fin de semana, lo que lo llevó a enamorarse más no solo de la parrilla, sino de lo que rodea e implica esta actividad. Entre muchas razones, "El Soli" destaca que gracias al fuego ha tenido la oportunidad de conocer gente, entablar grandes charlas, cambiar la química de un día malo a uno bueno y lo más importante, cocinar junto a gente amada y querida.



Secreto de lords of the grill

El carbón de La Laguna es de mezquite o huizache, por lo que insta a usarlo, pues además de ayudar a productores locales, va acorde a nuestras costumbres. "Quien prenda carbón mediante otra artimaña se equivoca. El carbón de La Laguna se debe prender con ocote, aceite y papel".

RECETA

- Costillas de cartuchera con chorizo al ataúd
- Rib Eye sellado término azul con sal a las brasas reposado
- Caña de filete deglaseada en un sartén Lodge sobre la brasa con jugo de carne

PREPARACIÓN PARA ASAR

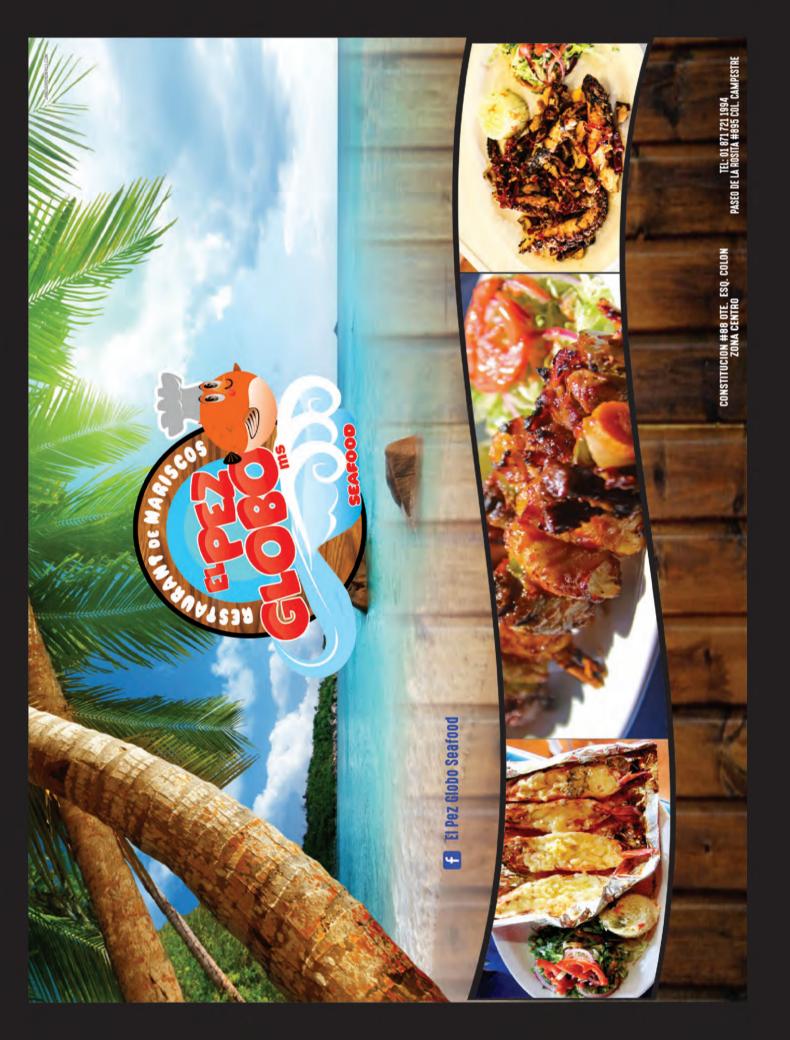
Carbón en su punto, parrilla limpia y buena carne son claves. Colocar a temperatura ambiente el Rib Eye una hora antes de cocinar, salpimentarlo, tener la brasa alta y sellarlo. Retirarlo al término deseado, tapar con aluminio, trocearlo y entregarlo.

En el caso del filete, se sella sobre las brasas con un poco de aceite, mantequilla, sal y pimienta, por todas las caras tiene que añadirse ajo, romero o cualquier especia, al tiempo que se va agregando caldo de res en una cantidad moderada para que no se hunda el corte. Se deja reposar, se trocea, se sirve en una cama de espinacas y finalmente se corona con una ensalada de alcaparra, perejil y cebollitas asadas.

Sigue las recetas y tips de Jorge Torres Bernal en sus redes sociales:

☐ /jorgeTB78

@torresbernal







Rib Eye relleno de tuétano y ajo asado



Abogado de profesión, Alejandro siempre ha tenido un gusto especial por la parrilla. Es fanático de preparar cualquier tipo de alimentos, pues además de ser una actividad terapéutica, lo distrae y relaja ante las presiones que conlleva el día a día. Integrante de FatBurners, esta actividad tomó un interés mayor a raíz del triunfo en el Grill Master de la ciudad de Monterrey. Asimismo, su afición por el asador lo ha llevado a competir al Mundial de Barbecue en Memphis.



Secreto de lords of the grill

Nunca utilizar carne congelada. Para descongelar, dejarla en el refrigerador de un día para otro. Antes de asarla, sacarla para que esté a temperatura ambiente por lo menos 30 minutos antes.

Tener una buena sal de mar es básico. Procura sazonar los cortes justo antes de ponerlos a la parrilla para que no permeé la sal al corte y la capa exterior quede con un sabor intenso.

Sigue a Alejandro Martínez en redes sociales con el hashtag:

#PolloCooks

- Rib Eye 2"
- 2 cabezas de ajo
- 4 huesos de tuétano cortados en canoa
- Manojo de cilantro
- Palillos
- · Sal de mar
- Pimienta

PREPARACIÓN PARA ASAR

Hacer un corte a las cabezas de ajo en la parte inferior para exponer los dientes, agregar un poco de aceite de oliva, sal, pimienta y envolver en aluminio. Picar cilantro, agregar los tuétanos y sazonar con sal y pimienta.

Precalentar el asador a 350°F. Colocar los tuétanos y ajos a fuego indirecto y tapar el asador de 20 a 30 minutos hasta que los tuétanos no presenten partes rosas y los ajos estén suaves. Una vez listos, exprimir en un recipiente los dientes y mezclar con el tuétano.

Sazonar generosamente el corte por ambos lados, inmediatamente después sellarlo a fuego directo durante cuatro minutos por lado y retirar. Realizar una incisión por un lado y rellenarlo con la mezcla de ajo y tuétano. Cerrar la incisión con los palillos para evitar que salga el relleno. Colocar el corte a fuego indirecto por 25 a 35 minutos, dependiendo del término deseado. Finalmente dejar reposar de cinco a diez minutos envuelto en papel aluminio.

LORDS OF THE GRILL

VICENTE REVUELTA

Picanha reverse sealing ahumada en cama de betabeles y espárragos





El gusto por el asador comenzó porque su familia cuenta con negocios relacionados a la ganadería. Vicente tuvo la idea de establecer boutiques de alimentos de carne de res y aprendió este arte, ya que le pareció coherente que la persona que te vende el producto sepa también cocinarlo. Así comenzó su andar por el mundo de la parrilla, dedicando gran parte de su vida al servicio para eventos y enfocado en carne asada. Además ha implementado cursos para compartir sus experiencias con las personas que deseen aprender sobre esta profesión mediante el Club de Alta Parrillería junto a Javier Cofiño y Christian Concha, sus socios. Próximamente seguirá realizando sus cursos en su nuevo restaurante de carnes.



Secreto de lords of the grill

Vicente recomienda a todos los amantes de la parrilla no tenerle miedo al asador. Invita a probar platillos diferentes, crear nuevas recetas y dejar lo básico a un lado para experimentar. Es clave innovar y no clavarse en el mismo platillo.

RECETA

- Picanha
- Sal
- · Pimienta negra
- 4 cabezas de ajo
- Romero
- Betabel
- Espárragos

PREPARACIÓN PARA ASAR

Poner el asador a 250°F, equivalente a 120°C. Asar los betabeles y espárragos, posteriormente añadir sal y pimienta a la picanha, colocar a fuego indirecto durante media hora con leña para posteriormente darle el sellado de dos minutos por lado. Al pasar del fuego indirecto al directo, agregar un poco de mantequilla de ajo y dejar reposar cinco minutos. Finalmente, filetear sobre una cama de betabel y colocar los espárragos entre los filetes. Las hojas de romero sirven para el aroma y la decoración del platillo.

> Sigue las recetas y tips de Vicente Revuelta en sus redes sociales:

> > /EI-Agostadero @clubaltaparrilleria



ENRIQUE GILIO

Baby Back Ribs





Este amante del asador nos comparte un delicioso costillar Baby Back con salsa BBQ acompañado de elote y papa asada, perfecto para cualquier ocasión.

Enrique combina su vida profesional con el gusto por la parrilla, aprovecha ésta para convivir y preparar deliciosos bocadillos para sus amigos y familiares. La gran salsa BBQ que nos preparó sirve para seis costillares y es vital para darle el sabor justo a este platillo.



Secreto de lords of the grill

Enrique nos comenta que la clave para este platillo es tener bien sellada la pavera cuando el jugo de naranja se ha añadido a los costillares, sin dejar atrás el horneado dos horas antes para evitar que la carne no quede dura.

RECETA

- Salsa BBQ
- 6 costillares Baby Back Ribs
- Sal y pimienta
- Medio litro de jugo de naranja
- Pavera
- Papel aluminio
- · Aceite para barnizar la parrilla

PREPARACIÓN PARA ASAR

Salpimentar los costillares y barnizarlos de salsa BBQ, colocarlos en la pavera y agregar el jugo de naranja, posteriormente taparla bien con papel aluminio. Colocar durante dos horas a 200°C, ya sea en asador de carbón donde pueden controlar la temperatura, uno de gas u hornearlo. Encender el asador de carbón 45 minutos antes que salgan las costillas. Barnizar la parrilla con aceite. Al sacarlas, colocar en una charola y envolver nuevamente con salsa BBQ, sellar a fuego directo durante cuatro minutos por cada lado con la tapa del asador cerrada. Finalmente se barniza de nuevo y se sirve.



Blvd. Diagonal Reforma No. 1710 Col. Centro, Torreón / Coah.

ONICO ON CONTRACTOR OF THE STAURANTS AURANTS A

Un buen platillo tiene el poder de reconfortar cualquier mal, celebrar todos los logros, y sobre todo, brindar una experiencia que se convierta en un recuerdo que te acompañe para siempre. Conoce estos restaurantes de excelencia, donde podrás deleitarte con sus increíbles sabores, ambiente y servicio.

Dirección y Producción: Edgar Esparza | Colaboración: Leo Dávila | Fotografía: Eduardo Torres









BURRATA



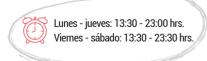
LA RECOMENDACIÓN

- · King crab de Alaska
- Burrata
- · Rack de cordero Nueva Zelanda

LO MÁS

- · Manejo de reservaciones
- · Servicio de catering
- · Valet parking
- Terraza





BISTRO

California cuisine

Con 16 años de experiencia, Bistro, obra del arquitecto José Lee Chibli, ofrece exclusividad, elegancia y confort en un ambiente único, adornado por un exquisito menú, cuidadosamente creado bajo la dirección del Chef Tony Jiménez.

La inmensa energía de Tony y su entusiasmo por la excelencia se reflejan en su cocina, la cual destaca por su propia habilidad intuitiva para preparar platos deliciosos y su don único: un sentido intenso de arte y belleza.

Posteriormente se incorporó el servicio de alta mixología, logrando combinar un lugar de diseño único con la inclusión del ganador del World Class, Mica Rousseau; de esta forma se ofrecen creaciones y recetas tradicionales en el bar más exclusivo de la región.



Blvd. Independencia 1255 Torreón, Coah. **(871)** 716-8231

administracion@bistrotrc.com

/BistroTorreon

bistrotrc



KING CRAB ALASKA



¶ BISTRO ► @ BISTROTORREON ☑ BISTROTRC

INDEPENDENCIA 1255, TRC. | T. 716 823





ASADO DE TIRA 500 GR

LA RECOMENDACIÓN

- . Gusanos de maguey
- . Asado de tira 500 gr.
- . Crepas de cajeta

LO MÁS

- · Manejo de reservaciones
- · Salón privado para eventos
- · Servicio de catering
- · Servicio a domicilio
- Valet parking





Lunes - miércoles: 13:00 - 23:00 hrs. Jueves - sábado: 13:00 - 00:00 hrs. Domingos: 13:00 - 19:00 hrs.

RINCÓN **DEL BIFE**

Distinguido por su agradable ambiente familiar y de negocios, Rincón del Bife cuenta con una deliciosa variedad de platillos, como pastas, ensaladas y cortes únicos e inigualables, además de una extensa selección de vinos nacionales e internacionales para acompañar el sabor y sazón de su elección. Fundado en 2004, este restaurante resalta por su excelente servicio, haciendo pasar a cada uno de sus invitados una experiencia inolvidable y placentera.



Blvd. Independencia 2390 Col. Estrella, Torreón, Coah. **871-717-9096**

- www.bife.com.mx
- [] /Rincon Del Bife
- @Rincon Del Bife
- contacto@bife.mx



Blvd. Independencia #2390, Col. Estrella, Torreón, Coah. Tel.: (871) 717 9096 y 793 7788

f Rincón del Bife





GARUFA

Restaurante argentino

JAMÓN SERRANO

. Tradicionales empanadas argentinas . Bife Angus en tres diferentes presentaciones

. Los clásicos alfajores

LA RECOMENDACIÓN

LO MÁS

- · Manejo de reservaciones
- · Áreas privadas para eventos de hasta 50 personas
- · Servicio de catering
- · Servicio a domicilio



Lunes - jueves: 13:30 - 0:00 hrs. Viernes - sábado: 13:30 - 1:00 hrs. Domingo: 13:30 - 19:00 hrs.

Fundado en 1999, Garufa es el lugar tradicional para disfrutar la auténtica comida de Argentina. La calidad de sus cortes e insuperable cocina le han mantenido en las preferencias del público local y foráneo por tres lustros. Lo que nos habla de su compromiso por la calidad y el servicio. En el establecimiento encontramos siempre un ambiente ideal para compartir con la familia, los amigos o estando de negocios.

Localizado en el dinámico Distrito Colón, ocupa un agradable edificio con el sabor de la arquitectura de los años dorados algodo-

Garufa

Su diseño de carta, de la chef titular María Esther Aguirre, se compone de un balance entre cortes de ganado Angus certificado, deliciosas ensaladas, pastas y platillos de gastronomía actual y postres de factura propia. Todo acompañado de una variada y equilibrada carta de vinos.

Garufa ha sido reconocido como el mejor lugar de cortes por tres años consecutivos por los PLAYERS' Restaurant's Choice.



Abasolo esq. con Degollado, Col. Centro, Torreón, Coah. (871) 716-4072 y 716-5262

elagave.cimaco@gmail.com [] /garufatorreon@hotmail.com







IVESTANOS!

NUEVOS RZR 2017







RIB EYE AÑEJO



TACOS DE FIDEO SECO

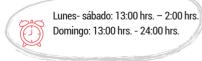
LA RECOMENDACIÓN

- . Tacos de fideo seco
- . Rib Eye añejo
- . Pay de plátano con dulce de leche

LO MÁS

- Terraza
- Reservaciones
- Valet parking
- · Área con aire acondicionado





NICANOR

Cocina de asador

Fundado en 2013, Nicanor es un restaurante de cocina norteña basado principalmente en comida preparada en asador de carbón de mezquite. Se caracteriza por ofrecer cortes de carne de la más alta calidad, así como gran variedad de entradas, tacos y otros platos preparados al asador. Además cuenta con una gran selección de vinos y licores para todos los gustos.



Blvd. Independencia 2295 ote., local 17, Col. San Isidro, Torreón, Coah. (871) 204-7078

- contacto@nicanor.mx
- /nicanorcocinadeasador
- @nicanormx



ventas@ganaderiarevuelta.com.mx / www.ganaderiarevuelta.com.mx

Montecarlo, S.P.R. de R.L. de C.V., Torreón, Coahuila, México Ventas mayoreo y envíos a toda la República Mexicana Tel. +52 (871) 7 47 47 77 y 7 47 47 97





LA RECOMENDACIÓN

- . Queso panela empanizado en un espejo de salsa verde
- . Rib Eye a la sal de 800g
- . Mole poblano
- . Souffle de chocolate envuelto en una hoja de tamal

LO MÁS

- Valet parking
- Terraza
- · Música en vivo los fines de semana
- Áreas privadas para eventos pequeños
- · Manejo de reservaciones



Lunes - miércoles: 13:00 - 00:00 hrs. Jueves - sábado: 13:00 - 2:00 hrs. Domingo: 13:00 - 19:00 hrs.

ÁGUILA YSOL

Petit Restaurant Boutique

Cocina y parrilla mexicana es la temática principal de Águila y Sol, un restaurante que ofrece una decoración mexicana y diversas especialidades de nuestra cocina típica, dirigido a la clase ejecutiva de la región.

Todos sus platillos son nacionales y eso lo convierte en el lugar ideal para degustar un buen corte y mole, el cual está preparado orgullosamente en el

establecimiento tras un proceso de siete horas.

Cuentan con una amplia barra de bebidas que ofrece una completa selección de tequilas y vinos tintos para satisfacer hasta al paladar más exigente.



EMPANIZADO

RIB EYE A LA SAL







Blvd. Las Quintas 50, local 1 Col. Quintas San Isidro **182-0749**

- aguilaysoltorreon@hotmail.com
- /Áquila-y-Sol
- @aguilaysoltorreon





COCINA Y PARRILLA MEXICANA

RESERVACIONES 8711.82.0749

🕈 BLVD. LAS QUINTAS #50 | PLAZA PASEO INDEPENDENCIA



PIZZA ARÚGULA



FREDDO

LA RECOMENDACIÓN

- · Pizza Arúgula
- . Piatto Freddo
- . Torta di Mandorle

LO MÁS

- Reservaciones
- · Estacionamiento con vigilancia 24 hrs
- · Servicio a domicilio
- · Valet parking
- · Terraza (área de fumar)





BALDORIA TRATTORIA NAPOLETANA

Mangiare + Pere + Incontrate

Restaurante italiano donde, a comparación de otros, se maneja un ambiente más informal y cómodo, haciéndole honor a su nombre que en español significa "juerga" o "fiesta".

Ofrece una gran variedad de platillos, como ensaladas, pasta, paninis, calzone, postres y su estrella de la casa: pizza. La sobremesa es ideal para largas pláticas acompañadas de un buen vino de mesa, cerveza o cualquier bebida del menú de cocktelería.

Baldoria, fundado en 2011, cuenta con Fernando Orozco Izaguirre como Chef Titular del establecimiento. Su cocina ha obtenido los reconocimientos de Delicia Italiana en un par de ocasiones y Revelación del Año, lo que lo coloca como una excelente opción para cualquier ocasión.



Blvd. Independencia 3699 - 22 ote. Col. El Fresno, Torreón, Coahuila

1 820-202

7 145-146

Blvd. Miguel Alemán 625 - 14 Col. Campestre, Gómez Palacio, Dgo.

www.baldoria.mx

/Baldoria

@BaldoriaMexico

baldoriamexico









GRACIAS A TU PREFERENCIA ESTE 2016 **ESTAMOS NOMINADOS A SER UNO DE LOS** 10 MEJORES RESTAURANTES **DE LA LAGUNA**

PIZZA ARUGULA

Una combinación entre jamón serrano, arugula, tomate cherry y almendra garapiñada. Con un toque de reducción de vinagre balsámico, nuestra mezcla de quesos y mozzarella fresco.

SUC. TORREÓN / T.: 182 0202 Independencia 3699, Local 22. C. El Fresno

> SUC. G. PALACIO / T.: 7 145 146 M. Alemán 625, local 14, C. Campestre













ONION LOAF

ROMA'S

"Legendarios por las costillas, famosos por mucho más..."

Todo empezó en 1972 en Miami, Florida. Un fin de semana, Tony Roma y el Chef titular David Smith decidieron cocinar unas costillas Baby Back Ribs, el resto es historia.

Tony Roma's es una de las marcas más reconocidas a nivel mundial en la industria de la comida americana al contar con 148 tiendas en seis continentes.

Además de ofrecer las mejores costillas, están orgullosos de servir frescas ensaladas, cortes de carne a la parrilla calidad premium y mariscos que son un deleite, entre otros platillos.

LA RECOMENDACIÓN . Sopa de papa

- . Costillas Baby Back Ribs
- . Raspberry Brownie Royal

LO MÁS

- · Servicio a domicilio
- Reservaciones
- · Área privada para eventos
- · Amplio estacionamiento
- Área de niños



Lunes - jueves: 13:00 - 24:00 hrs. Viernes - sábado: 13:00 - 1:00 hrs. Domingo: 13:00 - 22:00 hrs.



Delivida Independencia 3839, Col. El Fresno, Torreón, Coahuila **(871)** 750-8160

tonyromastorreon@gmail.com

www.tonyromas.com

1 tonyromastorreon

☑ @trtorreon

Para ser libres y servir a los demás hay que darlo Todo

- P. Adolfo Nicolás, SJ







TACOS DE FIDEO



EL AGAVE

Alta cocina mexicana

POSTA DE ATÚN SELLADA CON AJONJOL

LA RECOMENDACIÓN

- · Atropellado de carne seca
- . Corazón de filete con queso gratinado y huitlacoche sobre espejo de salsa poblana
- . Ante Virreinal (pastel de elote con cajeta)

LO MÁS

- · Manejo de reservaciones
- · Áreas privadas para eventos
- · Estacionamiento techado
- · Menús especiales para eventos

Con un diseño de carta mexicano, este restaurante fundado en 2010 tiene un estilo de cocina mexicana que enamora al paladar más exigente. Además de disfrutar un buen corte y un excelente postre, los comensales podrán acompañar las comidas con su extensa variedad en la carta de vinos. El Agave es sin duda "el secreto mejor guardado".



Lunes - jueves: 13:00 - 23:00 hrs. Viernes - sábado: 13:00 - 0:00 hrs. Domingo: 13:00 - 22:00 hrs.



Blvd. Independencia 1300 ote. Col. Navarro, Torreón Coah. **(871) 747-2220**

[] /El Agave





plaza 4 caminos tercer piso RESERVACIONES \$ 747 22 20 **1** el agaue





BRISQUET



DOWNTOWN

LA RECOMENDACIÓN

- Chili
- · Tapas de Rib Eye
- Brisquet

LO MÁS

- · Espacios abiertos
- Terraza y jardines
- Reservaciones
- · Ventilación con sistema de brisa
- Restaurant Bar Cafetería -Terraza / Bar





Desayunos: Martes - domingo: 9:00 - 12:00 hrs. Cena: Lunes - miércoles: 19:30 - 00:00 hrs. Jueves - viernes: 19.30 - 2:00 hrs.

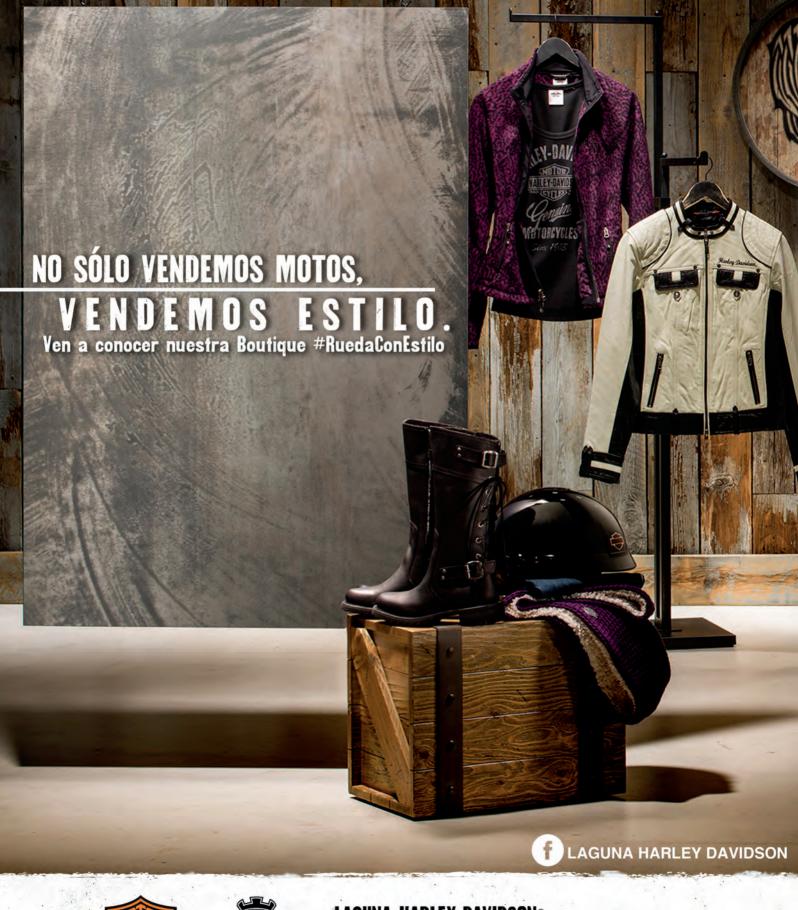
Cocina humeante

Tiene un concepto nuevo en La Laguna, tanto en comida como en ambientación. El principal objetivo del establecimiento es que sus clientes entren a un espacio diferente y conecten con sus cinco sentidos para disfrutar de un momento agradable. Su comida estilo BBQ se prepara en ahumadores con leña de encino, en los cuales podrás disfrutar platillos como brisquet, costillas de puerco o pavo, todos acompañados de una fría cerveza artesanal o de marca a tu elección, así como un buen vino tinto nacional y coctelería fina.



Av. Morelos 65 pte., Col. Centro Torreón, Coah. **(871)** 295-6924

- iruiz@downtown.com.mx
- [] /DOWNTOWN
- www.downtown.com.mx







LAGUNA HARLEY-DAVIDSON® BLVD. INDEPENDENCIA 3425, COL. EL FRESNO, TORREÓN, COAH. WWW.HARLEY-DAVIDSON.COM (871) 299 4000





CAMARONES ASADOS

LA RECOMENDACIÓN

- · Camote especial
- · Calamares al coco acompañado con vinagreta de naranja
- · Camarones asados
- · Costillas caramelizadas
- Gin Citric

LO MÁS

- Reservaciones
- · Área privada para eventos
- Terraza



Lunes: Cerrado Martes - jueves: 17:00 - 1:00 hrs. Viernes - sábado: 17:00 - 2:00 hrs.

#ELBARDEALADO

El bar de La Casa del Panini

Posicionado como uno de los restaurantes preferidos entre los comensales laguneros y con más de 11 años consolidado gracias a su exquisita carta, La Casa del Panini abre #Elbardealado, un bar exclusivo del restaurante que ofrece coctelería, destilados premium, menú para compartir y deliciosos appetizers. Con un ambiente acogedor y una arquitectura moderna, el restaurante brinda todo lo que sus clientes necesitan para sentirse en casa.



Blvd. Las Quintas 80 local 1 Col. Quintas San Isidro, Torreón, Coah. **(871)** 713-7176

- adomicilio@lacasadelpanini.com
- [] /lacasadelpanini
- www.lacasadelpanini.com





ESTRENA UN MINI O VETE DE VIAJE.

Por cada \$400 de compra o más, recibes un boleto para participar y calcular cuántas pelotas hay dentro de nuestro Mini Cooper S Chili 2016. El primer lugar gana este increíble auto y el segundo un viaje a Cozumel todo pagado.

Calcula y gana.



www.galerias.com/GaleriasLaguna f 💟 🛗









LA RECOMENDACIÓN

Flautas de Chapulín con Flor De Jamaica Ensalada mixta de manzana Costillas de cerdo con cítricos Esfera de chocolate con frutos rojo

LOMÁS

- · Valet parking
- Mixología
- · Aire acondicionado
- · Salónes privados
- Área para fumadores

LA BIKINA

Cocina Mexicana Contemporánea

El concepto La Bikina, es un restaurant-cantina que te transporta por el tiempo hasta la época de la revolución, haciéndole un fuerte homenaje a México y su cultura a través su arquitectura, su gastronomía y sus finos detalles decorativos .





Blvd. Las Quintas #50, Local 40, Col. Quintas San Isidro

C (477) 114 7737

f /BikinaTorreón





UN HOGAR PARA VARIAS GENERACIONES



INICIAMOS PREVENTA ETAPA II

Amplias áreas verdes equipadas con sistema de riego / 144 Lotes / Terraza y alberca / Gran pórtico de acceso / Caseta de vigilancia / Barda perimetral / Drenaje pluvial con pozo de absorción / Excelente ubicación con rápidas vías de acceso / Rodeado de escuelas y centros comerciales / A 5 minutos del aeropuerto y Galerías Laguna.



Restaurantes y comidas rápidas

The Taste Of Success

Por Luis Ortiz Managing Partner en London Consulting Group luis.ortiz@londoncg.com

l mercado latinoamericano de los restaurantes está en constante crecimiento, con cifras que van desde 2% a 8% anualmente.

El principal reto del sector es renovar su estrategia y su imagen frente a un consumidor cambiante y exigente de nuevas experiencias en cuanto a comida (full service).

Los cambios en los hábitos de las personas, así como un incremento de la clase media, han impulsado el crecimiento del fast food y el casual dining. El consumidor está cambiando porque su ritmo de vida se ha transformado, nos trasladamos menos y el crecimiento de la clase media ayuda a un mayor consumo.

Con el objetivo de lograr la eficiencia operativa y liberar presión sobre los flujos de la empresa, es necesario reducir los costos de ventas (control de mermas y mejora en negociaciones con proveedores), disminuir los gastos de operación e incrementar las ventas (procesos enfocados en el servicio y experiencia de compra).

TESTIMONIO

"Los logros obtenidos durante el provecto, tanto en el campo cualitativo como cuantitativo, fueron resultante de un trabajo profesional, el cual involucró permanentemente a nuestro personal, asegurando que las implementaciones, políticas y procedimientos perduren aun cuando el equipo consultor termine su intervención"

Thomas Maer

Presidente, Grupo COMDALSA (Guatemala) ROI 5 a 1

















COMERCIAL

Solución

- · Modelo de venta activa, incluyendo nuevos productos y promociones con base a las estrategia de la cadena o restaurante
- Modelo de atención a clientes
- Metodología de venta sugerida
- · Implementación de un sistema de supervisión, enfocado a resultados
- · Estrategias ligadas al plan de marketing que generen un mayor tráfico en los restaurantes
- Modelo de control presupuestal que garantiza el manejo efectivo de egresos
- Modelo de negociaciones de compra de materia prima e insumos de
- · Herramienta de gestión del nivel de servicio de proveedores/análisis de inventario MP y WIP
- Desarrollo de nuevos proveedores para reducir costos

Beneficio

- ·Incremento en las ventas totales del restaurante
- · Incremento en el ticket promedio
- · Incremento en el tráfico (comensales) que llega a las locaciones
- · Aumento en el nivel de servicio al cliente
- · Fidelización de clientes, aumento en recurrencia
- Disminución de cuentas de gastos
- · Control del presupuesto de egresos
- Reducción de costo de ventas
- Aseguramiento de la calidad de las materias primas

CONTROL DE PISO (COCINA)

Solución

- · Herramientas de máximos y mínimos para el control de materia prima en cocina
- Implementación de cultura de control de costo directo en encargados de cocina (manejo de mermas)
- · Modelo de preparación que garantiza el uso de recetas
- Bitácoras de control de producción Herramienta de control de produc-
- ción, con el fin de medir productividad a través del indicador de TVC (tiempo, velocidad y calidad)

Beneficio

- Estandarización de los platillos
- · Reducción de mermas
- Uso eficiente de materias primas
- · Disminución en los tiempos de preparación
- · Incremento en el servicio al cliente









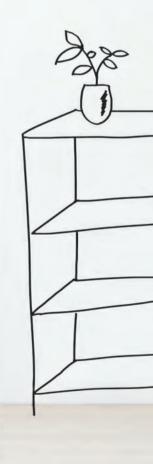


Todos tenemos un Jetta, al menos en la cabeza.











(f) Volkswagen Independencia **(2) (⊚)** Grupo Surman | **surman**.com | **sammotors-vw**.com.mx







Nuevo corredor gastronómico

Gómez Palacio

inco restaurantes de renombre llegan al corredor gastronómico ubicado en el bulevar Miguel Alemán en Gómez Palacio, Durango. El Regidor y Presidente de la Comisión de Alcoholes de esta entidad, Eduardo Faudoa Chávez, resaltó que el corredor gastronómico ya es una realidad desde que se inició la inclusión de varios restaurantes dentro de la zona y en plazas comerciales, como El Costeñito, Baldoria y New York, entre otros. El plan es conjuntar los establecimientos en un mismo espacio para que la gente no tenga problema al momento de trasladarse de un lado a otro.

Próximamente los gomezpalatinos podrán disfru-

tar de una gran variedad restaurantera sin la necesidad de salir de la ciudad. Pampas do Brasil, Sushi Bar, El Muchacho Alegre y Pollo Loco, entre otros, se suman a esta iniciativa que promete generar mayor empleo y una derrama económica positiva.

Gómez Palacio se convierte así en una zona atractiva para invertir, y poco a poco comienza a ganar nombre como una plaza interesante, convirtiéndose en referente en la Comarca Lagunera, lugar que hasta el momento Torreón acaparaba por su intensa actividad gastronómica.



CELEBRAMOS

COLUULOS

Desde 1966

f lamajada (871) 713.4715 / 713.4100 lamajadatrn Blvd. Independencia y Calle Donato Guerra. Torreón, Coah.





Alfa Gamma Poliestireno

Moldeando soluciones

mpresa que desde 1991 se ha especializado en la fabricación de productos termoplásticos como el poliestireno expandido (EPS), polipropileno expandido (EPP) y otros termoplásticos mixtos para distintas aplicaciones, los cuales ofrecen grandes ventajas como aislamiento, aligeramiento, protección en el embalaje y ahorro energético, entre otras. A 25 años de su fundación, ha logrado colocarse como una de las empresas líderes en el ramo, ofreciendo nuevas y mejores aplicaciones para la industria electrónica, de electrodomésticos, construcción de vivienda e infraestructura, automotriz, agrícola y comercio en general.

¿Qué es AMVIC?

Son bloques de poliestireno de alta resistencia con propiedades termo-acústicas que

forman una barrera impenetrable contra el clima y ruidos exteriores. El aislamiento térmico proporcionado por los muros AMVIC permite obtener ahorros de hasta un 80% en consumo de energía eléctrica empleada en aparatos de refrigeración o calefacción.

VENTAJAS DE AMVIC

Gracias al diseño, ligereza y fácil manejo de AMVIC, se construye más rápido que con materiales convencionales, ya que se entregan las piezas pre-ensambladas y listas para su instalación. Sus muros son mucho más sólidos y resistentes en comparación con los convencionales de ladrillo, block u otros materiales. De igual manera facilita las instalaciones eléctricas e hidráulicas.

"En Alfa Gamma Poliestireno nuestra mision es satisfacer las necesidades y requisitos de nuestros clientes con productos de la mejor calidad en armonía con el medio ambiente y la sociedad. AMVIC es un producto innovador que cumple perfectamente con los más altos estándares de calidad y que hace los procesos de construcción mucho más eficientes y rentables por el ahorro que representa".

Lic. Osvaldo Hernández Aguirre Director Regional Comercial y de Operaciones





CONTACTO

- www.alfagamma.com.mx
- **■** (871) 759 09 50 Y 759 09 59
- ☑ @AlfaGammaMx



Ventajas *** eco EVOLUCIONA Presta vente - aborta cereja



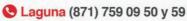


de descuento en tu compra

*Promoción válida con todas las tarjetas bancarias excepto Bancomer y Banamex, hasta el 31 de Agosto de 2016 o agotar existencias. Aplican restricciones.

- Mantiene tu casa u oficina fresca en verano y cálida en invierno.
- Ahorro en el recibo de luz. Certificación fide.
- Tiene una película plástica en ambas caras que proporciona una durabilidad de hasta 30 años.
- Alta resistencia a la humedad.





(1) /AlfaGammaMx



@AlfaGammaMx





opimex nace en Monterrey hace 32 años y hace 10 comienza a trabajar en capacitaciones comerciales, técnicas, de análisis e ingeniería, es bajo este modelo de negocio, de socio tecnólogo como canales, la forma en que la sinergia Xerox – Copimex de Monterrey ha funcionado.

La empresa tiene como principales clientes a universidades de educación media a superior, artes gráficas, servicios corporativos, por mencionar algunos, con segmentos muy claros y un portafolio extenso.

En el marco del Roadshow Xerox 2016 se llevó a cabo con éxito una serie de demostraciones para presentar las soluciones en administración y digitalización a sus socios de negocio y clientes finales de Torreón.

En dicho evento se presentaron las siguientes soluciones y productos:

- Digitalización
- Soluciones de administración y gestión documental
- Servicios de Impresión Administrada
- Soluciones y Aplicaciones de Impresión Digital de Artes Gráficas

Las soluciones tienen como objetivo atender los departamentos críticos en las compañías (legal, recursos humanos, facturación, compras y producción) de distintas industrias verticales como la aseguradora, manufactura, finanzas, salud y educación. En este sentido, Xerox Mexicana presentó dos opciones enfocadas a estas líneas de negocio: el Comparador de Documentos y Control de Calidad, las cuales contribuyen a simplificar la forma en que se trabaja.

ConnectKey

La tecnología continúa presente entre las soluciones destacadas de Xerox, ya que recientemente anunció que está incrementando el alcance de los multifuncionales (MFP) en el lugar de trabajo, a través de actualizaciones a su tecnología ConnectKey®.



Xerox Easy Translation Service

La nueva aplicación ayuda a los socios y a las empresas a aprovechar el mercado de 38 mil millones de dólares de servicios de idiomas y tecnología. Esta solución, pionera en el mercado, puede traducir información a más de 35 idiomas con rapidez y seguridad, lo que brinda a las empresas una ventaja competitiva y a los socios la oportunidad de captar nuevos flujos de negocio.

Xerox Brenva™ HD Production Inkjet Press

Tendrá su lanzamiento durante Drupa 2016, en Düsseldorf, Alemania, entre el 31 de mayo y el 10 de junio. Este equipo da lugar a nueva serie innovadora de opciones de inyección de tinta.♥



xerox 🕥

Oficinas en Monterrey

Av. Revolución 101 Col. Buenos Aires, Monterrey, Nuevo León C.P. 64800

Elizabeth Sánchez | Gerente de Operaciones esanchez@copimex.com.mx (0181) 8358-0108 / 8358-9068

Oficinas en Torreón

Av. Bravo 2005 Ote. Col. Centro Torreón, Coahuila C.P. 27000

Edgar Montoya | Gerente de Sucursal emontoya@copimex.com.mx (01871) 722-3600 ESCÚCHANOS EN WWW.Podermexico.com

EL MEDIO
INDEPENDIENTE
PARA UN FORO
INTELIGENTE





PEDRO FERRIZ HIJAR Y IORGE ACOSTA "EL BATMAN" PRIMERA LÍNEA LUNES A VIERNES 11:00 a.m. a 13:00 p.m.

Búscanos en:







PRIMERA LINEA LAGUNA

JULIO LUNA LUNES A VIERNES 10:00 a.m. a 10:30 p.m.

Búscanos en:







HONESTAS PARA UN PUBLICO INTELIGENTE

Descarga gratis la app









El Chef Laguna

Equipo de restaurante

mpresa enfocada al equipamiento de heladerías, cafeterías, hoteles y tiendas de conveniencia. Cuentan con equipo para restaurantes y cocina en general como sartenes, máquinas para hacer helados y bufeteras, entre otros productos.

Al emprender tu propio negocio, El Chef Laguna ayuda que tus sueños se conviertan en una realidad. Desde pequeños negocios hasta grandes empresas, se han convertido en un indispensable por la eficiencia en calidad y tecnología de sus productos.

Son además distribiudores exclusivos de la marca Frostline, la cual ofrece mezclas cremosas de helado de alta calidad en distintos sabores. También cuentan con la exclusividad de la marca Bunn, mediante la cual ofrecen cafeteras para el hogar y de uso comercial, así como molinos de café y muchos productos más.



Manejamos la mejor marca en heladería



- ☑ Blvd. Independencia 123 local 4, Col. Los Ángeles, Torreón, Coah.
- **(871)** 713-9332
- www.equiposdehelado.com
- gerencia@equiposdehelado.com
- El Chef Laguna







LORENA OCHOA



A BENEFICIO DE FUNDACIÓN GENERACIÓN 2000, A.C

× 8 DE SEPTIEMBRE DE 2016 ×























































Grupo LEGRAF

LEGRAFISTA A LA ORDEN

mpresa dedicada a la producción de artes gráficas para su difusión publicitaria, personalizada, comercial e industrial. Tecnología de punta, capacitación constante y soporte eficaz, hacen de Grupo LEGRAF la mejor solución en publicidad y servicio gráfico para sus clientes.

Generación de ideas y soluciones creativas que impulsan el crecimiento de la marca, acompañadas de rigurosos estándares de calidad en cada uno de sus proyectos, es la principal misión de LEGRAF.

Su plotter con resolución de 15 picolitros y la velocidad de impresión de 300 metros cuadrados por hora, otorgan un plus sobre la media de otros servicios de impresión (80).

Principales servicios

- Impresión Gran Formato
- Instalación de vallas, carteleras y más
- Rotulación vehicular
- Artículos promocionales
- Imagen corporativa

Servicio exprés

Gracias a su atención por diferentes vías (móvil, redes sociales y personalizada), LEGRAF cuenta con un servicio rápido y eficaz a la hora de tratar con sus clientes.



Contacto

- Av. 6 de Octubre ote. 1360 Col. Centro, Torreón, Coahuila
- **(871)** 711-1714
- ventas@grupolegraf.com
- grupolegraf
- www.grupolegraf.com



20 MINUTOS, 2 VECES X SEMANA = 8 HORAS DE GIMNASIO TRADICIONAL



- Aumento de fuerza y resistencia muscular
 - Reducción de peso.
 - Tonificación muscular.
 - Sin riesgos de lesiones.

¡VEN Y PRUEBA ESTA NUEVA TECNOLOGÍA INALÁMBRICA, AGENDA TU CLASE MUESTRA GRATIS!



El canto de las sirenas



Por Guillermo Díaz Subdirector de Productos de Captación y Banca Electrónica en Banco Monex, SA

n la antigüedad se creía entre los marinos, en la existencia de las Sirenas. Hermosas mujeres que con su canto los atraían junto con sus embarcaciones, sacándolos de rumbo o encallándolos en arrecifes.

¿En cuántas ocasiones hemos caído en la seducción de la venta y sufrido después por el abandono y desinterés?

Es típico en nuestro país ser bombardeado constantemente por maravillosas ofertas de productos, prometiéndonos la solución a nuestras necesidades y el más esmerado servicio.

En general los bancos utilizan este tipo de estrategia, con el inconveniente de que al final la labor del vendedor es la de conseguir más clientes y por tanto caemos en el olvido. O peor, el vendedor deja de prestar sus servicios a la Institución y ahora nos toca averiguar quién nos atenderá en adelante.

Es bueno escuchar las diferentes ofertas y estar al tanto de lo que nos ofrecen los diferentes jugadores, pero también es muy importante tomar decisiones basadas en el conocimiento del servicio que finalmente recibiremos.

Es muy importante contar con buenos productos y servicios, pero también debemos preguntar quién nos atenderá y de qué manera, cuáles serán los canales de comunicación y a quién podemos acudir en ausencia de la persona con la que se está cerrando el negocio.

Actualmente se puede optar en general por dos grandes modelos de atención. Los tecnológicos y automatizados, que son muy eficientes pero en general no resuelven de manera completa las necesidades de asesoría. Y los de asesoría, que en muchas ocasiones no son personalizados. La persona que nos atiende no necesariamente está en conocimiento de la relación.

El mejor modelo, en mi opinión, es el que ofrece la capacidad tecnológica completa y la asesoría personalizada. Donde esta asesoría está en manos de un asesor, que no solo gana por atraer clientes. Alguien que está genuinamente interesado en que seamos su cliente y continuemos siéndolo. Un modelo donde la Institución pone a su mejor gente a cuidar la relación con sus clientes.

Una vez que la operativa está resuelta y contamos con asesoría personalizada, la relación puede prosperar en un ganar-ganar. Éste es un modelo de servicio que busca relaciones de largo plazo.

Elegir un banco es buscar una alianza en beneficio de la empresa. Y esta alianza será tan poderosa como el compromiso de la Institución en cuidar y velar por una relación de negocios exitosa y con horizonte al futuro.

Por eso debemos cuidarnos de la seducción de la venta y los cantos de las sirenas. Preguntemos y estemos claros del servicio, costos y alcances que obtendremos al elegir un nuevo banco.♥



LLÁMANOS. **01 800 222 6666**WWW multisistemas com my









¿Qué es realmente invertir?

Engaños en las inversiones

Por Edgar Tejada Asesor financiero

esde siempre hemos vivido rodeados de publicidad, información en plataformas digitales y consejos de pseudo asesores financieros que nos ofrecen "oportunidades extraordinarias de inversión" que desafortunadamente muchas veces son falsas; sin embargo varios caen en ellas por la falta de educación financiera y la promesa de ganancias fáciles y seguras.

También hay gran confusión sobre lo que es realmente una inversión, aclaremos el asunto.

> Ejemplo de lo que NO es una inversión:



•La casa en donde vives



•El auto que conduces



Las vacaciones

Para entender mejor esto hay que preguntarnos: ¿tu casa te genera dinero? si la respuesta es no, entonces no es una inversión. Sé que muchos dirán que los bienes inmuebles no pierden su valor, sino que lo incrementan, pero no ocurre en todos los casos, además si al incremento de valor le restamos el gasto en intereses pagados por el financiamiento, la inflación, los gastos de mantenimiento y los impuestos, es muy probable que estas "inversiones" no sean ya tan atractivas. Tampoco debe ser interpretado como que no vale la pena "gastar" en una casa, un auto o unas vacaciones, todos estos egresos son en ocasiones necesarios.

Inversión es aquello a lo que destines una parte de tu dinero y pueda generarte más. Cabe señalar que todas implican algún nivel de riesgo y que según el grado de éste, será mayor el rendimiento esperado. La regla para identificar las inversiones reales de las falsas es muy simple:

- •Te genera un flujo constante e incrementa tu riqueza personal =
- •No te genera recursos y solo incrementa tus gastos = Falsa inversión

Así que piensen bien cuál es el destino de su dinero a la hora de invertir. Como siempre los invito a que se acerquen a su asesor financiero profesional de confianza, quien les podrá orientar en identificar inversiones reales que les permitan alcanzar sus objetivos financieros y que hagan que el dinero trabaje en su beneficio.



El Certificado en Fundamentos de Psicología Positiva es una gran oportunidad para:

- Desarrollar hábitos que mejoran tu vida personal, como vivir con gratitud, cultivar relaciones positivas, involucrarte en tu trabajo y mantener autocontrol.
- Reconocer y valorar tus principales fortalezas de carácter, dentro de los diferentes contextos y situaciones de la vida diaria.
- Establecer metas claras y definir las acciones que lleven a lograrlo.

Inicio: 24 de septiembre.

Contacto: Llama al (871) 705-2200 ext. 4400 vinculacion.laguna@servicios.tecmilenio.mx

Tecmilenio Laguna Ruta del Águila # 2121 esquina Av. Tecmilenio La Unión





Innovación con propósito de vida.





Por Roberto González Lobo Cofundador de Plexiz Inbound Marketing | CEO MarketinGlobal

l escenario tradicional era "ordenar a la carta", pero eso es cosa del pasado. Los consumidores ahora examinan primero las opciones disponibles en tiempo real y toman sus decisiones de compra en el momento.

El paradigma que ya cambió

Antes, ganar un cliente y obtener su confianza era sobre todo una cuestión de habilidad en la labor de ventas. Implicaba buscar citas, hacer presentaciones, informar al prospecto sobre los productos, invitarlo a comer y cerrar la venta primero que la competencia. Lo demás era cuestión de servicio, de mantenerse presente atendiendo los pedidos oportunamente. La fuente de información de confianza para el consumidor eran únicamente los proveedores conocidos o aquellos que se presentaban en la puerta con alguna novedad.

Hoy, cuando salimos a vender, el prospecto está más informado que nunca sobre lo que quiere comprar y las opciones que tiene. Proveedores locales y foráneos están platicando con los clientes sobre sus productos y servicios, sus ventajas y la forma en la que pueden atender sus necesidades. Esto pasa todos los días, a todas horas, sin cita, largas presentaciones o comidas. La información que necesita un cliente para tomar decisiones la tiene a un click de distancia, por lo cual todos deben unirse a la conversación o dejarán de ser una opción.

Cómo ser parte del buffet

Los clientes están consumiendo información a diario en internet, ya sea a través de una búsqueda en Google o porque aparece en las redes que utilizan frecuentemente. Lo cierto es que ahora la fuente sobre productos y servicios que están disponibles son las computadoras, tabletas y sobre todo, los teléfonos móviles que contestan cualquier pregunta de forma inmediata, concisa y asertiva. Para ser parte de este buffet de opciones, debemos generar contenido relevante.

Lo más interesante

Si hay tanta cantidad de información en internet para que el público la consuma, ¿cómo lograr destacar?

Cada empresa habla de sus productos y servicios, de las características particulares que la hacen única y distintiva. Los contenidos se dirigen a quien está atento a esta información específica, no a todos. Si un consumidor está buscando camarones en un buffet y los encuentra deliciosos y bien presentados, los consumirá.

¿Cómo se prepara y se presenta el contenido?

El inbound marketing se especializa en la preparación del contenido y su dispersión por internet. Esta labor requiere una metodología en la cual se diseña el contenido de acuerdo al público objetivo y se genera en diversos formatos: blogs, videos, publicaciones en redes, GIFs y hasta memes; el secreto es que sea relevante para el cliente.

La pregunta es: ¿estás ahí cuando tus clientes y prospectos navegan en internet?♥

LOS TAKEAWAYS

- -Solicita a tu agencia que te prepare una estrategia de inbound marketing
- -Prepara tu sitio web para que su contenido sea indexado por los buscadores
- -Habla de lo que el cliente quiere, no de lo que tú quieres
- -Recuerda que nada sucederá si no haces que suceda

88% de los consumidores confía en las recomendaciones en línea, tanto como en las recomendaciones personales



www.isuzumex.com.mx



SURMAN TRUCKS

BLVD. RODRÍGUEZ TRIANA NO. 1890 OTE. COL. SANTA ELENA. TORREÓN, COAHUILA Tel. 238 60 61 surman.com





Mensajes autodestructibles Tendencia de doble filo

Por David Quiroga y Rudy Joffroy Creative Dreams

i bien existen una gran cantidad de redes sociales con diferentes contenidos y usos, éstas se encuentran adoptando la tendencia autodestructible, en especial las de mensajería instantánea. Esta nueva modalidad consiste en enviar una fotografía, video o texto que dure unos cuantos segundos, después el mensaje ya no existirá y se eliminará de los servidores alojados.

La tecnología nos ha hecho que cada vez pasemos menos tiempo viendo nuestro newsfeed de las redes sociales, debido a la saturación de publicaciones y mensajes. Este es el motivo por el cual lo autodestructibles se han vuelto tendencia, como humanos buscamos que la tecnología nos facilite la vida, ayudándonos a realizar las cosas de forma más rápida.

La primera empresa en popularizar esta tendencia fue Snapchat, fundada en 2011. Su éxito fue tan grande que Facebook intentó comprarla por tres mil millones de dólares, oferta que los creadores rechazaron porque vieron gran potencial en la app. A partir de ahí, diferentes aplicaciones han intentado emular su éxito; hace unos días Instagram lanzó "Instagram Stories", función que cuenta con las mismas características que la aplicación del fantasma (recordemos que Instagram fue comprado por Facebook en 2012 por un billón de dólares).

En general esta tendencia fue bien recibida por los usuarios, pues logró que Snapchat sea considerada la red social de mayor crecimiento en la actualidad; su éxito se debió en gran parte a la oportunidad de mostrar momentos efímeros de la vida cotidiana.

Lamentablemente, esta moda también se ha envuelto en polémicas, ya que los mensajes e imágenes con fecha de caducidad se pueden usar de manera indebida: desde amenazas difíciles de rastrear, hasta fotografías y videos que puedan comprometer la privacidad de alguien. Para esto, las empresas han aplicado medidas para evitar estos usos incorrectos; por ejemplo, Snapchat avisa a sus usuarios cuando alguien realiza una captura de pantalla de su fotografía.

En definitiva no será el fin de las redes sociales, pero los mensajes autodestructibles llegaron para quedarse... e irse.





















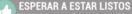
Por Alejandro Juan-Marcos Barocio

a revista empresarial reconocida por publicar su famosa lista de millonarios a nivel mundial, muestra anualmente una serie de recomendaciones para cumplir nuestros propósitos. Al igual que sus textos, contiene una gran variedad de artículos o reseñas sobre la importancia de fijarse metas y cómo alcanzarlas para crecer personalmente y profesionalmente. Pero, ¿cuáles son las principales razones por las que no cumplimos nuestros objetivos?

El último tercio del año está comenzando, por lo que es un buen momento para realizar un análisis de los propósitos de año nuevo, ¿cuáles vamos a completar?, ¿cuáles serán postergados para el 2017?

En sus estudios, Amy Morin, psicoterapeuta y coach de negocios, expone que un gran número de clientes inician sus metas muy inspirados y con la iniciativa de cambiar sus vidas (ya sea en el ámbito financiero, salud, relaciones, etc.); sin embargo, al pasar los meses, la mayoría de los pacientes la pierden.♥

Obstáculos más comunes que impiden hacer realidad los cambios positivos



Este pensamiento es solo una limitante para comenzar, por ejemplo, si vamos a iniciar un negocio es recomendable saber sobre nuestro mercado, competencia o estrategias de ventas con anticipación. Los nervios o miedo a fracasar son cosas que no podemos esperar a que desaparezcan, tal como dice el escritor Alemán Johann Wolfgang: "si esperas a estar listo, vas a esperar el resto de tu vida".

DECIR QUE NUESTRA META SERÁ CUMPLIDA "ALGÚN DÍA"

Morin expone que 'algún día' no existe en el calendario, por lo que será muy complicado cumplir nuestros objetivos de esta manera. Una solución es crear una línea de tiempo que permita visualizar las acciones que vamos a tomar y cuándo serán aplicadas.

ABANDONAR ANTES DE VER LOS RE-**SULTADOS**

"Facil es decir, lo difícil es hacer". Es sencillo crear nuestra lista de objetivos por cumplir, no obstante, cuando las estamos llevando a cabo sin ver resultados a corto plazo, pode-

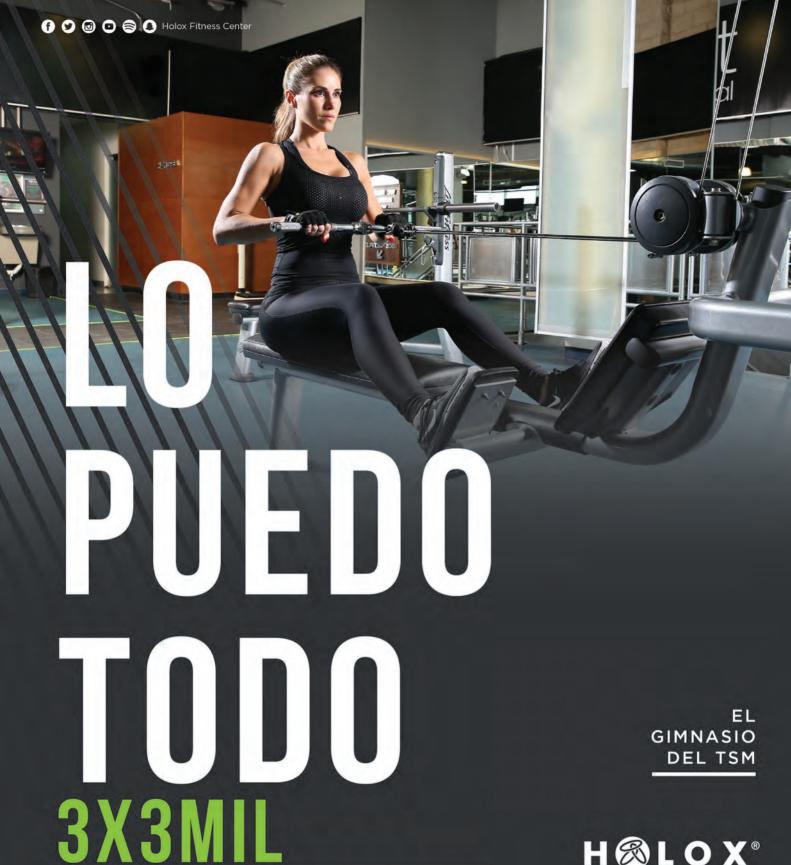
VISUALIZAR LOS ERRORES COMO × **FRACASOS**

Tener presente que el camino al éxito no va en línea recta nos ayudará a reconocer que si no salen las cosas como esperábamos, sola-mente debemos intentar de otra manera.

OBJETIVOS IRREALES

Es menos probable ver nuestros errores como fracasos si las metas son tangibles,
no queramos hacer un plan de ahorro que
rebase nuestros ingresos o tener un cambio
radical en la salud en pocos días. Establecer propósitos a corto plazo y reconocer nuestro progreso es la clave.

serán más complicados que otros. Lo impor-tante (además de incitativa y motivación), es tener un plan para hacer frente a esos mo-mentos difíciles. La satisfacción de cumplir



Paga 3 meses por adelantado y recibe tarifa preferencia. de \$1,000 pesos por mes.

CARDIO | YOGA | CROSSFIT | TRX | PILATES | BOX ZUMBA | SPINNING | NUTRICIÓN | SNACK | VESTIDOR EJECUTIVO



Tel 744.0428 y 744. 0130 recepcion@holox.com.mx





Por Humberto Guajardo Psicólogo

iempre es positivo que nos reconozcan lo bien que hemos hecho las cosas, que nos hagan saber que somos valiosos o importantes para alguien, sobre todo si es una persona importante para nosotros. Esto definitivamente nos causa una sensación de motivación que sirve como combustible para animarnos y echarle ganas a la vida.

La palabra motivación se deriva de motio, que significa movido o movimiento, es decir, una fuerza o impulso que lleva a alguien a obtener un logro, aquel estímulo que nos mueve para conseguir una idea, meta o cambio. Tiene dos grandes fuentes de las que se abastece: externa e interna.

La fuente externa tiene que ver con lo que es significativo para nosotros, como la familia, el trabajo, el área espiritual, un

conocimiento y muchos etcéteras más. El reconocimiento de nuestro entorno tiene una carga emocional muy importante, tanto que en ocasiones llegamos a hacer cosas que de ninguna manera hubiéramos hecho por nosotros mismos.

La fuente interna o automotivación es aquella en la que la propia persona se genera ese impulso a través del diálogo interno, Cuando alguien busca sentirse animado para algo, se habla a sí mismo para invectarse energía, aunque nadie de su alrededor lo haga, es decir, es la manera en que uno mismo influye en el propio estado de ánimo para ser más productivo. Lo anterior permite que no se dependa del entorno, como una planta de luz de hospital que permite que funcione aunque afuera no haya energía.

La automotivación es una herramienta que todo ser humano tiene, pero que al no conocerla no se aprovecha, pues requiere

cierto nivel de conocimiento personal para poder aplicarla.

Uno de los puntos más importantes para generarla empieza por reconocer su existencia, ya que alguien que se asuma débil o incapaz da por sentado que no la tiene, lo cual es un error, todos tenemos un nivel de fuerza que nos puede sacar adelante en la vida, el asunto es encontrarlo. De ahí se desprende otro punto: ponernos más atención permitirá conocernos mejor, y como consecuencia ubicar habilidades, yo sugiero aplicar un FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades, Amenazas) personal, les garantizo resultados.

Tener un objetivo definido por nosotros permite que focalicemos la energía y nos impulsemos con frases como: ¡tú puedes!, jvamos!, jadelante! Esto, de manera realista, genera cambios de vida. Mejorando la actitud hacia usted, mejorará su futuro.♥





Somos una agencia con más de 10 años de experiencia que tiene como objetivo primordial ofrecer productos y servicios capaces de transmitir la pasión y entrega que ponemos en cada uno de ellos.

Generamos ideas y conceptos que hacen de tu marca una experiencia para tus clientes.

www.verticeasociados.com

direccion@verticeasociados.com

f





(871)716 1109



Radioterapia y cáncer

Por Dr. Jorge Miguel Jiménez López Radio Oncólogo en Hospital Ángeles Torreón

a radioterapia es un tratamiento que utiliza rayos X de alta energía o rayos gamma para tratar diversas enfermedades como el cáncer, tumores cerebrales benignos, malformaciones de los vasos sanguíneos cerebrales y algunas otras enfermedades benignas. Hasta el 80% de los pacientes con cáncer requerirán radioterapia en alguna etapa de su tratamiento.

Los rayos X fueron descubiertos en 1895 por el físico Wilhelm Conrad Roentgen. En 1896 el cirujano australiano Leopold Freund reportó el tratamiento y desaparición de una mola (tumor del embarazo) con este tratamiento, y en ese mismo año se aplicó en el primer paciente de cáncer de mama en la ciudad de Chicago por el Doctor Emil Grubbé.

La radioterapia actua de dos maneras: 1) por medio de las moléculas de agua para producir radicales libres y dañar el ADN de las células cancerígenas; y 2) rompiendo los enlaces de la doble cadena de ADN, ocasionando la muerte de células tumorales.

Esta técnica de tratamiento ha visto un gran

desarrollo tecnológico a través de los años. En la actualidad existen diversos equipos, como los de Cobalto 60, aceleradores lineales de rayos X, protones, así como iones pesados.

¿Quién preescribe la radioterapia?

El médico especialista experto en dar este tratamiento es el Radio Oncólogo. Se trata de un profesional que cuenta con entrenamiento especial en radioterapia, física médica y radiobiología (efectos de la radiación en el cuerpo).

¿En qué consiste el tratamiento?

Se debe realizar una evaluación inicial por el especialista, quien determina si el paciente es candidato para ello. Se lleva a cabo una tomografía para elaborar el plan de tratamiento tridimensional, con esto se logra una mayor precisión de la dosis al tumor y protección de los órganos de riesgo. El número de sesiones de la radioterapia varía de acuerdo al tipo de cáncer (entre 1 y 40), cada una tiene una duración de entre 5 y 10 minutos.

El cáncer de próstata y la radioterapia

En México, el cáncer de próstata es el tumor más frecuente en hombres, se estima que se diagnostican alrededor de 15 mil nuevos casos por año y que causa la muerte de cinco mil personales anualmente. Tiene distintos factores de riesgo, de los cuales la edad es el más importante, por lo cual se recomienda la toma de antígeno prostático específico en sangre cada año en hombres mayores de 40 años.

La mayoría de los casos de cáncer de próstata son asintomáticos, sin embargo cuando se presentan, los más comunes son urinarios. Para el diagnóstico se utilizan el antígeno prostático, el ultrasonido, el tacto rectal y la biopsia quiada.

La radioterapia tiene un papel muy importante en esta enfermedad, ya que se puede utilizar como tratamiento único en las etapas tempranas, complementario a la cirugía y en conjunto con el hormonal en etapas avanzadas; en todos casos con un alto porcentaje de control de la enfermedad y curación.

La radioterapia como terapia única o en conjunto es tan efectiva como la cirugía para el cáncer de próstata.

Se estima que se diagnostican alrededor de **15 mil nuevos casos** por año de cáncer de próstata y que causa la muerte de cinco mil personales anualmente







20% DE DESCUENTO EN ESTUDIOS DE DIAGNÓSTICO ONCOLÓGICO DE LABORATORIO E IMAGENOLOGÍA

Un estudio de diagnóstico Oncológico, realizado de manera oportuna por médicos expertos y la más alta tecnología, puede hacer la diferencia. Convierte tu salud en una prioridad.

INFORMES TEL.: 729 0407

Pregunta por los estudios en los que es válida esta promoción. Vigencia al 31 de Octubre de 2016. Aplican restricciones.





omer bien no solo tiene que ver con la calidad de los alimentos que se ingieren, sino con el balance adecuado de los nutrientes que requiere nuestro cuerpo.

Algunas personas influenciadas por la moda de jugos, alimentos orgánicos y super foods gastan enormes sumas de dinero en su alimentación, sin embargo pueden tener deficiencias nutrimentales.

Es el caso de una de mis pacientes, me comentó que desayunaba un jugo de papaya con kale, manzana, avena y miel orgánica y no lograba bajar de peso, ni marcar su cuerpo a pesar de hacer ejercicio. Le expliqué que el cuerpo requiere de un gramo de proteína por kilogramo de peso ideal al día para mantener la masa muscular, y como estaba haciendo una rutina de pesas, necesitaba una ración de proteína extra para aumentar su masa muscular. "Imaginate que traes a tu casa albañiles y no les das material para trabajar", lo mismo pasa cuando haces ejercicio y no comes los nutrientes que reparan tus músculos. Aprendió a comer combinando los diferentes grupos de alimentos en las cantidades adecuadas a su estatura y estilo de vida. Comenzó por reducir el jugo que estaba consumiendo, y decidió cambiar su desayuno por fruta fresca, huevos con champiñones o quesadillas con aguacate. Gracias a las listas de los grupos de alimentos por colores de los Asteriscos, aprendió a variar sus menús y logró tener el cuerpo sano, delgado y marcado que tanto deseaba.

Una buena alimentación depende del balance natural de macro y micronutrientes:

Carbohidratos para satisfacer las necesidades de energía del cerebro.

Si no los consumimos perdemos músculo y agua. Si comemos más de los que necesitamos, aumentamos los niveles de azúcar en sangre y nuestro cuerpo produce insulina, la hormona que almacena los azúcares en forma de grasa.

Proteína para formar pelo, piel, uñas, músculos, enzimas y anticuerpos.

Con su exceso bajamos el PH y aumentamos la producción de ácido úrico, lo que aumenta el riesgo de padecer cáncer, edema y daños en el hígado y riñón.

Grasas saludables para formar hormonas y mantener nuestra temperatura corporal.

Si consumimos grasas o productos elaborados con grasas hidrogenadas dañamos nuestras arterias y neuronas cerebrales.

Una buena cantidad de ensaladas que nos aporten fibra, vitaminas y minerales y antioxidantes.

El secreto de una buena alimentación consiste en mantener los niveles normales de azúcar en la sangre a través de la adecuada cantidad y combinación de nutrientes. Si combinas los carbohidratos con proteínas, grasas y fibra, retrasas su velocidad de absorción, además normalizas tus niveles de glucosa, presión arterial, colesterol y triglicéridos en sangre, recuperas tu masa muscular y aumentas tus niveles de energía mental y física.



¿Necesitas una cirugía

y no tienes seguro de gastos médicos?

El bienestar está a tu alcance con Crédito para tu salud.

En tan sólo 10 Min damos respuesta a tu solicitud de crédito. Puede ser por vía telefónica.



✓ Credencial INE

Comprobante de domicilio * No se necesita tarjeta de crédito. * Sujeto a aprobación. * Consulta los procedimientos participantes. Estudios de **I**magenología Tomografía Multicorte · Rayos X Ultrasonido · Mastografía · Laboratorio Videoendoscopía · Colonoscopía Broncoscopía * Aplican restricciones



Torreón Urgencias Médicas Senderos Blvd. Senderos 672 Tel. 204 4151

Gómez Palacio Av. J. Mina 245 Norte Tel. 705 1910 www.sanatoriosanjose.com





Uber en Torreón

Detrás de la polémica

Por Carlos Gregorio Ramírez Abogado y Perito Valuador

esde lo social, Uber vino a complementar el servicio con otras opciones locales privadas que se distinguen por su seriedad, seguridad y rapidez en el servicio. En lo económico, es otra opción laboral para quienes no cuentan con un trabajo estable o bien remunerado. Políticamente puede ser visto como un factor que ha contribuído a perder adeptos, sobre todo para quienes han utilizado al gremio transportista como medio en el logro de objetivos electoreros; o bien, como una decisión de carácter amplio en beneficio de la ciudadanía.

En lo legal, que es donde se ha centrado el debate gubernamental, la discusión por parte de autoridades y de quienes por años han detentado el servicio a través de concesiones y permisos que otorgan tanto el Gobierno del Estado como los municipios, radica en que en el marco normativo se define lo que debe entenderse por servicios de transporte.

Son diversas las debilidades del control del transporte por parte de la autoridad, ya que ante el evidente mal servicio que se presta actualmente por los concesionarios tradicionales, no hace valer del todo ni la Ley de Tránsito y Transporte del Estado de Coahuila de Zaragoza, ni su reglamento, ni el municipal. Las leyes por definición deben ser de aplicación general, obligatoria e impersonal, y tampoco se hace eso; si se revisa cualquiera de las normas referidas se podrá apreciar que la actual dista mucho de lo que por definición debiera ser, tratándose de aplicarla ahora a discreción.

Dice la ley respectiva que el Gobierno del Estado y los municipios podrán convenir las condiciones que resulten más benéficas para el interés público en cuanto a la aplicación de dicha norma en sus respectivas jurisdicciones. Entonces, Uber y sus conductores son motivo de estudio por excepción, ya que de acuerdo con lo dispuesto en la ley, califican como servicio público de transporte, específicamente de pasajeros (se lleva a cabo de manera continua, uniforme y permanente para satisfacer una necesidad colectiva, utilizando vehículos idóneos, en los cuales los usuarios, como contraprestación del servicio, realicen un pago de tarifa previamente aprobada por el Ayuntamiento según corresponda).

La prestación del servicio tradicional se sujeta a concurso, debiendo participar en la deliberación el Consejo Estatal de Transporte, el Consejo Consultivo Municipal de Transporte, la Comisión de Regidores y/o el Comité Técnico de Transporte.

Una referencia destacable en la ley es la de que ninguna concesión o permiso se otorgará si con ello se establece una competencia desleal en detrimento de los concesionarios o permisionarios ya existentes, o se cause perjuicio al interés público.♥



LAS POSIBILIDADES DE TENER MAYOR PROYECCIÓN

EN LOS BUSCADORES DE: GOOGLE

AUMENTA UN 64% UTILIZANDO VIDEOS

WWW.AMAPRODUCCIONES.COM

- VIMEO.COM/AMAPRODUCCIONES
- FACEBOOK.COM/AMA.PRODUCCIONES.MX
- @PRODUCCIONESAMA
- **AMAPRODUCCIONES**
- YOUTUBE.COM/USER/AMAPRODUCCIONESMX
- INFO@AMAPRODUCCIONES.COM
- TORREÓN COAHUILA MÉXICO

DOMINGOS DE FUTBOL

Territorio Santos Modelo

¡Ha vuelto el domingo futbolero! Los Guerreros estrenaron horario en el Apertura 2016 y los aficionados han regresado en gran cantidad al Territorio Santos Modelo. Captamos a varios fanáticos, quienes se mostraron contentos por el horario (domingo seis de la tarde) para ver a su club favorito.









- 1. Marcelo Bremer, Carlos Villarreal y Beto Díaz de León
- 2. Melissa Rodríguez y Rodrigo Tueme
- 3. Erik Olazábal, Sergio Jiménez y Fernando Estrada
- 4. Adriana Ramírez y Adriana Arce





Escanea el código con tu celular o busca el **ID:13257** en **playersoflife.com**







DEL 20 AL 24 SEPT. 2016







































































BIPS GOURMET

Abre sus puertas

Uno de los establecimientos más populares de la región, Bips, abrió las puertas de un sucursal más. Bajo un nuevo concepto, ofrecerá su reconocida variedad de productos pero con un toque gourmet.♥

1. Humberto Ramos, Luis Eduardo Ramos, Edgar Martínez y Humberto Ramos 2. Ruth Humphrey, Rocío Galeano y Aracely de Piña 3. Humberto Ramos, Gaby Córdova, Lalo Ramos, Daniela Pineda, Luis Ramos, Juan Manuel Chapa y Lety Posada



Escanea el código con tu celular o busca el **ID:13137** en playersoflife.com



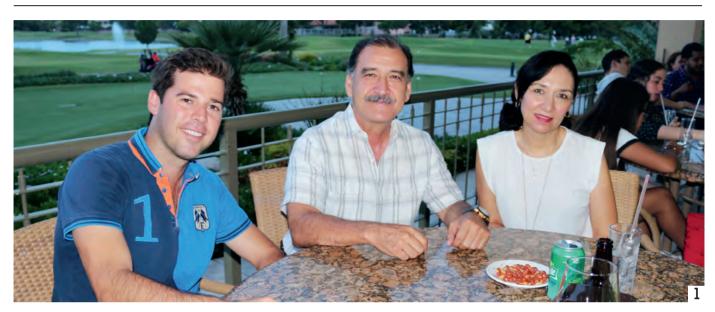




NOCHES INOLVIDABLES

Campestre Torreón

En pareja, con amigos o en familia, siempre es muy agradable pasar una noche en la terraza del Campestre de Torreón. Te compartimos algunas imágenes de laguneros disfrutando del servicio de comida y bebidas.→









- Carlos Villarreal, Miguel Wong Sánchez y Verónica Casas
 Luis López, Fer Dueñes, Javier Lechuga, José Arias y Eduardo Dueñes
- 3. Rudy Soto y Antonio Safa 4. Cristy Ruiz y Ricardo Villarreal





Escanea el código con tu celular o busca el **ID:13210** en playersoflife.com







LAGUNEROS AL MUNDIA DE IRONMAN

En Australia

El 4 de septiembre, cinco laguneros participarán en el Mundial de Ironman 70.3 en Australia. Para despedirse y desearles buenas vibras, se realizó un evento en la Plaza Mayor, al que asistieron familiares y amigos de los competidores. ¡Mucha suerte!→

1. Joaquín Pereda, Rodrigo Méndez, Marco Contreras y Daniel Palomares **2**. Agustín Hernández, Fernando Russek, Ernesto Venegas y Roberto Ayala **3**. Familiares y amigos se tomaron la foto oficial



Escanea el código con tu celular o busca el **ID:13467** en playersoflife.com











TORNEO DE GOLF KENWORTH

Amena convivencia

En el campo de golf del Club Campestre Torreón, se realizó el tradicional Torneo de Golf organizado por Kenworth. En el evento se dieron cita clientes, quienes tuvieron la oportunidad de convivir con invitados, patrocinadores y por supuesto, directivos de la empresa.











- 1. Roque Eduardo Quiroz, Carlos Ayala, Gustavo Garza y Armando González
- 2. Roque Eduardo Quiroz, Armando González, E. Garza y Carlos Ayala 3. Luis Terán, José Juan Aguirre, Roque Quiroz y Carlos Ayala
- 4. Antonio Dávila, Tonathiu Venegas, Fabián Lomas, Miguel Lomas y Roque Eduardo Quiroz
- 5. Roque Eduardo Quiroz, Armando González, Jorge Dávila y Jonathan Orozco





Escanea el código con tu celular o busca el **ID:13288** en **playersoflife.com**





















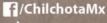






o en tu tienda más cercana

Informes y Ventas: (a71) 719.16.81(84) www.chilchota.com f/ChilchotaMx Producto sujeto a disponibilidad en tiendas.



DÉCIMO ANIVERSARIO DEL MUSEO AROCENA

Gran celebración

El Museo Arocena cumple diez años, y para celebrar vivirá una semana especial con actividades gratuitas como conciertos, visitas musicalizadas, talleres y fiestas. Estuvimos en la gran apertura de los festejos, no pierdas detalle de las fotos.









- Mercedes de Madero y Pedro Madero
 Magaly Gámez y Don Arturo Gilio
- 3. Luis Rey Delgado y Marcela Medina
- 4. Roberto Barraza y Elena Bohigas





Escanea el código con tu celular o busca el **ID:13407** en **playersoflife.com**





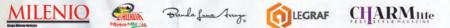
PRESENTANDO SU CONFERENCIA: LAS VENTAJAS DE LA RESILIENCIA

> Jueves 6 de Octubre 6:00 P.M. **Teatro Nazas**

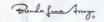


































SURMAN PRESENTA Distribuidor exclusivo **VUHL MÉXICO**

Surman anunció la inauguración del primer concesionario VUHL en México, convirtiéndose en el distribuidor exclusivo de esta marca de manufactura mexicana en el país. 🕶











- 1. En el corte de listón
- 2. VUHL, el súper auto mexicano
- 3. Con el auto súper deportivo
- 4. El auto súper deportivo VUHL 05 se fabrica desde hace un año en Querétaro
- 5. Cars & Toys Luxurious Cars





Escanea el código con tu celular o busca el **ID:13207** en playersoflife.com



















MEXICO FASHION FILM FESTIVAL

En Torreón

La gira nacional Mexico Fashion Film Festival llegó a la Comarca Lagunera con el objetivo de incentivar el talento de las industrias creativas de la región. En la presentación, el diseñador Ricardo Seco habló acerca de su fashion film Peyote Dreams, que ha sido galardonado y reconocido alrededor del mundo.









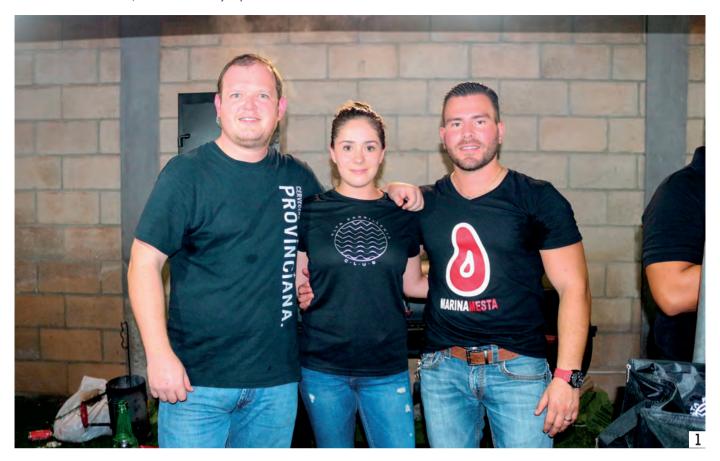
- 1. Federico Sáenz, Luis Sáenz e Inés Sáenz
- 2. Susana Fernández y Ricardo Seco
- 3. Lizeth Safa y Luisa Sáenz
- 4. Bárbara Borrego y Beto Cruz





Escanea el código con tu celular o busca el **ID:13401** en **playersoflife.com**





AMANTES DE LA PARRILLA

Reunión mensual

El jueves 18 de agosto se realizó el tradicional curso para los amantes de la parrilla, quienes además de aprender exquisitas recetas en el asador, degustaron deliciosas cervezas e hicieron nuevas amistades.

 Javier Cofiño, Christian Concha y Vicente Revuelta
 Eduardo, Teo, Vicente y Peña 3. Mario Macías, Emmanuel García, Matías Sosa, Oscar Ávalos, Claudio Ávalos, Néstor Soriano y Néstor Soriano





Escanea el código con tu celular o busca el ID:13391 en playersoflife.com







FESTEJO DE FERNANDO DUEÑES

Gran celebración

Estuvimos en el festejo realizado con motivo del cumpleaños de Fernando Dueñes, el cumpleañero se mostró contento en su gran día con la compañía de amigos y familiares, quienes aprovecharon el evento para felicitarlo por un año más de vida.









- 1. Fernando Dueñes, Naima Murra y Camilo Mexsen
- 2. Mario Lozoya, Javier González, César Villarreal, Eugenio Treviño, Carlos González y
- 3. Amelia Díaz Flores y Héctor González
- 4. Angelina Madero y Adolfo Von Bertrab





Escanea el código con tu celular o busca el **ID:13316** en **playersoflife.com**









ASESORÍA Y PLANEACIÓN FISCAL · CONTABILIDAD · ASESORÍA LEGAL

- **♥** BRASILIA #2108 NVA. SAN ISIDRO
- V BRASILIA #2100 NVA. SAN ISIDI
- C OF. (871) 747 9748

- CEL. (871) 230 2882
- **(1)** /INVOICELAGUNA



DON ARTURO Y ARTURO GILIO

BUEN COMER

SEPTIEMBRE 2016 AÑO 10 No. 126

TORREÓN

PLAYERS